sale&pepe

SALEPEPE.IT
MAGGIO 2022 - € 3,90



TORTA ALLE MANDORLE E LAMPONI
pag. 86

Cuoche di famiglia
Custodi del gusto tra cucina popolare e aristocratica

Pasta biscotto
Varianti e tecniche per la più duttile delle basi di pasticceria

Erbe di campo
Sapienze antiche e gusti contemporanei in primi di stagione

Sorprendenti dolci senza...
...uova, latte, lievito, glutine. Destinati ad alcuni, buoni per tutti

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 35 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00
Stile Italia Edizioni
IN EDICOLA IL 26 APRILE 2022


STUFFER®
Uno di famiglia
dal 1965
Guarda
il nuovo
video!
STUFFER
Pinsa
con lievito madre
400g
STUFFER
Pizza
con lievito madre
400g
Ogni prodotto Stuffer è frutto di impegno, passione e ricerca costanti.
Dal 1965 portiamo fantasia e qualità sulle tavole di tutta Italia, ogni giorno.
Per celebrare la gioia e il gusto dello stare bene.
Insieme, come una grande famiglia.
Seguici su www.stuffer.it
StufferOfficial
instagram/stuffer_italia/

Qui accanto, da sinistra a destra: Orata in crosta con salsa ai pinoli e zucchine (pagina 101); un'immagine del servizio "Le cuoche di famiglia" (da pagina 10) e Torta di crêpe al cioccolato senza lievito (pagina 87).







Sommario *maggio*

7 Storie di cucina
La fainâ gianca
È la farinata di Savona, cugina della genovese, il più gustoso risultato della rivalità tra le 2 città

10 Tema del mese
Le cuoche di famiglia
Sono state custodi di tradizioni che oggi rivivono in un sofisticato modernariato gastronomico

26 Speciale
La malia di Sorrento
Antica tappa del Grand Tour, ancora conquista con panorami, agrumeti, vicoli pittoreschi e cucina di mare

36 Bontà di stagione
Primi con il sapore dei campi
Le erbe spontanee, unite alle paste secche e fresche, aggiungono un tocco speciale e un po' fatato

46 Living
Pranzo di Primavera
In una tenuta del Chianti, la tavola di una grande famiglia legata al vino e a tutto il buono del territorio

60 Dietro le quinte
Carne, la nostra passione
Dalla selezione dei bovini alla lavorazione delle mezzene, ecco il percorso di questo alimento

64 Ricetta gourmet
Testaroli
Tipici della Lunigiana, sono un primo tra i più antichi e particolari della nostra tradizione

68 Luoghi eccellenti
Grado, l'isola del sole
Tra laguna e mare, incanta con il suo fascino aristocratico e i sapori semplici del suo buon pesce

76 Scelti da Sale&Pepe
Il giallo è servito
Nei suoi polizieschi, la scrittrice barese Gabriella Genisi aggiunge gusti e profumi di Puglia

82 Tendenze
Dolci senza...
Una sfilata di delizie concesse a chi deve o vuole fare a meno di latte, uova, lievito, glutine

92 Semplici piaceri
Laguna dei miracoli
Quella di Orbetello offre pregiati pesci selvaggi, proposti freschi, affumicati o in conserva

104 Dolce vita
Pasta biscotto
Sottile, morbida ed elastica vi servirà a realizzare rotoli, torte multistrato, dolci al cucchiaio

118 Enoteca
Rosati del Salento
Da Negroamaro e Primitivo, in uvaggi o in purezza, possono essere leggiadri o importanti, sempre versatili

124 Jeunes Restaurateurs
Alessandro Tormolino
Campano, gran ricercatore, nel suo locale di Amalfi stupisce anche con proposte nippo-napoletane

128 Passioni
Voglia di croccante
Dall'antipasto al dessert, una selezione di piatti che scrocchiano sotto i denti dando soddisfazione

136 Tappe del gusto
Rarissimi prosciutti
In Valle d'Aosta, Piemonte e Marche per scoprire tre produttori di salumi fuori dall'ordinario

142 Tecniche
Uova in padella
Con i giusti accorgimenti si trasformano in ottimi secondi pronti in un attimo

RUBRICHE

23 Made in Italy
Asparagi rosa di Mezzago
Conoscere e gustare le eccellenze

35 Se il cibo cambia la terra
L'acqua è vita
Buone azioni per vivere meglio

42 Utile e dilettevole
Vaporiera
Storie di oggetti in cucina

75 A proposito di vini
I magnifici 7
Varietà, abbinamenti, cultura

88 Pianeta extravergine
Brisighella Dop, l'oro di Romagna
Da provare e valorizzare







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LUCA MONTERSINO
IL CELEBRE MAÎTRE PATISSIER CI RIVELA TUTTI I SEGRETI DELLA PASTA BISCOTTO, UNA DELLE PREPARAZIONI PIÙ VERSATILI IN PASTICCERIA: DALLE TECNICHE BASE DIVERSE A SECONDA DELL'USO, AI TRUCCHI PER OTTENERE UN IMPASTO A REGOLA D'ARTE DA DECLINARE IN DOLCI PRELIBATI. A PAGINA 104.

GABRIELLA GENISI
AUTRICE DEI FAMOSI GIALLI DEDICATI ALLA POLIZIOTTA LOLITA LOBOSCO, LA SCRITTRICE PUGLIESE NEL SERVIZIO A PAGINA 76 CI RACCONTA QUANTO LEI E I PROTAGONISTI DELLE SUE PAGINE SIANO ACCOMUNATI DALL'AMORE PER LA BUONA TAVOLA E I SAPORI DELLA SUA TERRA NATALE.

ALESSANDRO TORMOLINO
CAMPANO VERACE, GIOVANE MEMBRO JRE, È UN GRANDE SOSTENITORE DI UNA CUCINA NATURALE E SOSTENIBILE. NEL SUO RISTORANTE "SENSI", AD AMALFI, SI DILETTA CON PIATTI CHE CELEBRANO IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE LOCALE, CON LO SGUARDO RIVOLTO ANCHE AL SOL LEVANTE. A PAGINA 124.

indice delle ricette

MAGGIO 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Alici su crostino con burro 57
Calzone di cipolle alla barese 80
Cappelunghe a scotadeo 72
Ceci affumicati 128
Crescia sfogliata di Urbino con prosciutto di Carpegna 140
Farinata bianca 8
Grissini alle nocciole con prosciutto di Cuneo 140
Lardo di seppia con sfumatura di piselli 30
Mini panzanella 57
Mini tartare 49
Pasticcio di prosciutto in gelatina 16
Sardele impanade 72
Spanakopita al formaggio 130
Tagliere della coumba freida 140
Terrina di pollo del Valdarno 57
Uova fritte con panatura di mandorle 133

Primi e piatti unici

Cannelloni verdi con le zucchine 16
Crêpe agli asparagi rosa con salsa olandese 24
Cuscus con borragine e lenticchie 38
Frittini di zucchine con uova deep fried 144
Nidi di pancetta con uova al tegamino 144
Panzanella al cefalo sott'olio 101
Pappardelle allo zafferano con tarassaco 41
Pappardelle di ortiche con lardo, pancetta e pecorino 37
Pasta con cozze e pomodori gratinati 120
Ravioli di ricotta e limone, con pistacchio e miele 58
Spaghetti all'acciuga con pangrattato 131
Spaghetti alle vongole veraci, calamaretti spillo, tartare di pesce e coulis di caponata 30
Spaghetti con pesto di germogli di crescione 40
Spaghetti all'assassina di Lolita 79
Tagliatelle alle sogliole, funghi e champagne 16
Testaroli al pesto 66
Trofie al prosciutto con crescione d'acqua 39
Uova strapazzate alla pugliese 144

Secondi

Ali di pollo ai fiocchi di sale 133
Anguilla affumicata in insalata 101
Bombette con prosciutto crudo e provola 121
Boreto a la graisana di branzino 72
Coniglio in salsa d'uovo 58
Dentice in guazzetto di verdure primaverili 32
Gran fritto di terra e mare 129
Orata al cartoccio con foglie di limone e crumble all'acciuga 101
Orata in crosta con salsa ai pinoli e zucchine 101
Polpette di spada e melanzane con salsina di pomodori secchi e capperi 122
Ricciola con melanzana arrostita, frutto della passione e katsuobushi 126
Sarago al forno sul finocchio 102
Spiedini di carne e verdure 131
Spigola con patate alle erbe e bottarga 102
Stoccafisso con i peperoni 20
Triglie al sugo con verdure 89
Uova al tegamino 143
Uova deep fried 143
Uova strapazzate 143

Contorni e verdure

Giardiniera 57
Mosaico di verdura 57
Sedani stufati alla toscana 58
Sformatini ai pistacchi 20
Ratatouille nizzarda 54

Dessert e bevande

Biscotti alle nocciole senza uova e senza glutine 84
Cheesecake al limone e menta senza uova 85
Cheesecake alle fragole 113
Coppe al cioccolato rosa con more e mirtilli 117
Crema alle fragole con nastri di pasta fillo 134
Crostatine alla crema di ricotta senza lievito e uova 84
Delizia al limone di Sorrento 32
Dolce buono 20
Mattonella al triplo cioccolato 117
Mousse al cioccolato senza glutine e vegana 87
Pasta biscotto a montata di albumi (ricetta base) 106
Pasta biscotto a montata doppia (ricetta base) 110
Pasta biscotto al cacao senza farina (ricetta base) 114
Rotolo ai lamponi 113
Spuma allo yogurt 58
Torta al mascarpone e caramello salato 109
Torta di crêpe al cioccolato senza lievito 87
Torta di prugne al vapore 43
Torta gelato millerighe 109
Torta alle mandorle e lamponi senza latte, lievito e glutine 86


Autentico
COME LE ANTICHE TRADIZIONI
Da secoli i Formaggi dalla Svizzera sono prodotti con la stessa cura artigianale, rispettando regole antiche.
Gli ingredienti sono semplici e genuini, con lunghi tempi di maturazione e rigorosi controlli di qualità.
#AutenticoCome
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



La fainâ gianca

OVVERO LA FARINATA BIANCA DI SAVONA, ORGOGLIOSA CUGINA DI QUELLA GENOVESE DI CECI. GOLOSO RISULTATO DI ANTICHE RIVALITÀ...

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Vendetta, tremenda vendetta, oppure ripicca o necessità. O forse tutte queste cose. O nessuna di loro. La verità è che l'origine della farinata bianca di Savona (bianca perché preparata con farina di grano tenero e non con quella di ceci) rimane un mistero, così come il fatto che nessuno l'abbia mai copiata. Ma un dato è certo, almeno una volta Savona si è presa una rivincita su Genova con il primato di un piatto semplice, buono, unico e identitario che solo in questa città si può gustare. Si sa, Savona e Genova non si sono mai piaciute. L'accesa rivalità ha portato a eterni contrasti e la città della Torretta non ha mai dimenticato di essere stata occupata, distrutta e aver perso l'indipendenza nel 1528 per le mire imperialiste del capoluogo ligure.

La ferita bruciava ancora due secoli dopo, tanto è vero che un viaggiatore del Grand tour, Charles De Brosses, scriveva nel 1739: "Savona è la seconda città dello stato di Genova. Aveva un ottimo porto che i genovesi hanno colmato perché tutti i traffici passassero da Genova. La città commercia soltanto in sapone...". Ed è proprio a partire dal famigerato 1528 che si data la prima leggenda "metropolitana" intorno alla nascita della farinata bianca. In pratica, non bastando la devastazione apportata alla città, i Genovesi imposero ai Savonesi anche un pesante dazio sui ceci, legumi importanti nell'alimentazione dell'epoca. Così, per aggirare l'ostacolo, i savonesi avrebbero usato la farina di grano per la farinata.

La seconda ipotesi, più tarda, vede la nascita del piatto come conseguenza del blocco navale imposto dall'Inghilterra alla Repubblica di Genova, che avrebbe impedito l'approvvigionamento di farina di ceci anche a Savona. Comunque sia andata, il rapporto che si è creato tra la città e il suo piatto è profondo e sentimentale. All'ombra della fortezza del Priamar, c'era un mondo che viveva intorno alle *sciamadde*, ossia i forni a legna dove si cuoceva la farinata (di ceci o bianca), la cui bontà era strettamente legata all'abilità del *turtà*: posti unici, né trattorie né osterie, dove si gustava la *törta* o *u turtellassu de Sann-a* (altro nome della farinata bianca) come sostituto del pane, per colazione o come pranzo dei portuali della darsena. Poi c'era l'indotto dato da esperti artigiani che producevano o riparavano le teglie rotonde in rame, i testi, che andavano lavorati con estrema perizia usando il mazzuolo, in modo che il fondo fosse completamente liscio per un'ottima cottura e un taglio perfetto della fetta, che deve staccarsi senza residui. Ma per Savona giravano anche i commercianti in legna destinata ai forni delle *sciamadde*: i ciocchi dovevano essere di faggio, rovere e nocciolo perché mentre ardono non scoppiettano e non lasciano tracce nell'impasto che cuoce.

Questo piccolo mondo antico non c'è più, di tutti i locali storici ne sopravvive ancora uno nato alla fine dell'800, "Vino e Farinata", che ha visto passare tra i suoi tavoli politici come Pertini e Spadolini o attori come la Melato e Villaggio. In questo locale la città di Savona ha suggellato con orgoglio, il 16 febbraio del 2007, davanti a un notaio, la paternità della *fainâ gianca* codificando ingredienti, regole di preparazione, modalità di cottura e persino la maniera di servirla in tavola. Con tanto di marche da bollo e timbri. Perché non si sa mai, a soli 50 chilometri c'è ancora Genova.





FARINATA BIANCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

300 g di farina 00 – 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva – rosmarino – sale, anche in fiocchi – pepe in grani

1 Versate la farina in un'ampia ciotola e incorporate 900 ml di acqua a temperatura ambiente versandola a filo e mescolando con una frusta. Quindi unite una presa di sale fino e un po' di aghi di rosmarino tritati e mescolate ancora energicamente per scioglierlo ed eliminare eventuali grumi.

2 Proteggete la miscela con un canovaccio e lasciatela riposare per almeno 2-3 ore mescolando di tanto in tanto con la frusta.

3 Scaldate una teglia di 30-35 cm di diametro in forno a 200°. Asportate la schiuma sulla superficie della miscela con una schiumarola. Foderate la teglia con carta da forno, versatevi l'olio e la miscela e mescolate per distribuire l'olio. Infornate a 200° per 10 minuti circa, o finché si sarà creata una crosticina in superficie. Sfornate e cospargete con pepe pestato, sale in fiocchi e ciuffi di rosmarino.





Croccante e sottile
La farinata bianca si distingue da quella di ceci per la maggiore croccantezza, il minor spessore e il suo colore chiaro. La si può mangiare liscia oppure la si può insaporire con erbe aromatiche o arricchire con salsiccia sminuzzata, cipolle affettate, novellame o altri ingredienti a piacere.


FOSSMARAI
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
UN'EMOZIONE
PREZIOSA,
DA ASSAPORARE
#ESSEREFOSSMARAI
FOSSMARAI
ROÖS
FOSSMARAI.COM
BEVI RESPONSABILMENTE
DAST.AGENCY

Le cuo

di famiglia





che

PER OLTRE UN SECOLO SONO STATE LE CUSTODI DEL NOSTRO GUSTO, MESCOLANDO TRADIZIONI RURALI E RAFFINATEZZE DI CITTÀ. CHE OGGI RIVIVONO COME SOFISTICATO MODERNARIATO GASTRONOMICO

a cura di Monica Pilotto, testo di Carlo Cambi, ricette di Franca Baldassarri, foto di Francesca Moscheni, in cucina Alessandra Avallone, styling di Francesca Salvemini

"Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario nascere con una cazzaruola in capo: basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi; poi scegliete per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare". Parola di Pellegrino Artusi. Viene da chiedersi chi fossero i cuochi di baldacchino. Peraltro siamo già alla fine dell'Ottocento: i Messisbugo o i monsù erano tramontati da un pezzo. Eppure qualcuno aveva raccolto quell'eredità. Sono le cuoche di famiglia, compilatrici di ricette ed esecutrici di piatti che confermano come il far da mangiare domestico sia la cifra più autentica della cucina italiana. Per un secolo sono state le depositarie del gusto, creando una fusione tra popolo, alta borghesia e aristocrazia: non c'era casa di rango dove non vi fosse la cuoca, che tale diventava sotto le direttive della "signora"; era un'autodidatta, spesso formatisi sulla fame delle famiglie numerose dei contadini. Due i fulgidi esempi. La prima è Marietta Sabatini, ufficialmente governante di "Casa Artusi", in realtà la sola donna che messer Pellegrino tollerasse. La Marietta ha eseguito tutte le ricette de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* e, se Artusi è il codificatore della cucina borghese, lei ne è la vestale. Era precisa, usava buone cose, non si è mai eretta a cuoca di baldacchino, ma aveva braccia forti grazie alle quali inventò il Panettone della Marietta pronto in meno di un'ora, ma a ritmo di "frusta". Ancor più della Marietta, descrive ciò che erano le cuoche di casa la biografia di Eugénie Brazier. Nata poverissima, va a servizio ma a 19 anni resta incinta e il padre la caccia di casa. Siamo alla fine dell'Ottocento e Eugénie si ritrova a Lione a fare la tata, ma ha con sé la ricetta preferita di sua madre: brodo di verdure e porri cotti nel latte, serviti con uova e pane raffermo. La prepara per i suoi "padroni", che la propongono alle cuoche del loro ristorante Les Mères. Dopo un po' di pratica Eugénie apre il suo locale: sarà la prima donna a conquistare le Tre stelle e diverrà la maestra di Paul Bocuse.

La storia recente è colma di cuciniere di casa che si sono evolute diventando "cuoche di baldacchino". Moltissime hanno lasciato quaderni di cucina che sono compendi dell'evolvere del costume. Nelle case aristocratiche, tramontate le brigate, restavano loro. A casa mia c'erano tata Jole e la signora Franca, la fattoressa, che aveva le incombenze che furono di nobilissimi "servitori" come Antonio Latini, Vincenzo Cervio, Cristoforo Messisbugo. Jole e Franca, sotto l'occhio vigile e i consigli di sapore della marchesa, la mitica bisnonna Linda, hanno lasciato quaderni di ricette dove compaiono i primi prodotti industriali: il tabasco, la salsa Worcester, poi trionfi di panna, di gelatina e di Champagne perché i "signori dovevano fare bella figura". Così come il celebre timballo del *Gattopardo* segnava l'inizio delle "ferie" al castello del Principe di Salina, a casa mia quando si andava in vacanza a Castiglioncello, in avanguardia andava la "brigata" di cucina: Jole e Franca a preparare per l'arrivo in villa della famiglia. Il menù era quasi sempre pasticcio di prosciutto in gelatina e insalata fresca preceduti da tagliatelline al ragù bianco. Nelle ricette fino alla metà degli anni Ottanta del secolo scorso compare l'Italia del boom. Mentre gli antiquari barattavano antiche madie con tinelli in formica, mentre tutto ciò che era tradizione assumeva un colore passatista, in cucina no: la campagna riemergeva nelle contaminazioni rural-borghesi, in piatti dove panna, prosciutto e piselli erano il minimo sindacale per una cuoca di famiglia. Riscoprirle è fare del modernariato gastronomico, ma non c'è nostalgia più dolce di una torta ai wafer.

Carlo Cambi, giornalista gastronomico

Franca, la padrona della nostra cucina

LA SIGNORA FRANCA BALDASSARRI, DONNA DI RARO FASCINO, DI ALTRETTANTA ENERGIA FISICA E D'INTELLETTO, ERA LA FATTORESSA, CIOÈ LA MOGLIE DEL FATTORE O DIRETTORE DELLA TENUTA. SE NE STAVA A CANNETO E, OLTRE A ESSERE UNA PERFETTA PADRONA DI CASA, AMMINISTRAVA ANCHE LE CAMPAGNE. QUANDO MIO NONNO ORGANIZZAVA LE BANDITE (SI CHIAMANO COSÌ LE GRANDI CACCIATE NELLA PRIMA MAREMMA, SULLE COLLINE CHE DA VOLTERRA DIGRADANO AL MARE), SI DOVEVA PENSARE AL PRANZO PER GLI INVITATI. POI C'ERANO LE CENE CON GLI OSPITI DI RIGUARDO E QUALCHE VOLTA LE FESTE AGRICOLE, LA BENFINITA DELLA TREBBIATURA E LA SVINATURA. NEI LIBRI DI CASA LA SIGNORA FRANCA HA APPUNTATO CON GRAFIA DA AMANUENSE CENTINAIA DI RICETTE (COME QUELLE DI QUESTE PAGINE) CHE POI MI HA DONATO. LÌ CI SONO I PIATTI DI CACCIA, QUELLI DI CAMPAGNA E I DOLCI CON INFLESSIONI FRANCESIZZANTI, MESCOLANDO RURALITÀ TOSCANA CON CITAZIONI DI MODERNITÀ. TATA JOLE ERA INVECE LA CUOCA DI CASA, IN PAESE A CECINA. ARRIVATA COME DAMA DI COMPAGNIA, LA MIA BISNONNA ERMELINDA L'AVEVA SUBITO AVVIATA AI FORNELLI. ALTA E MASSICCIA, DAI CAPELLI QUASI PEL DI CAROTA, COMINCIAVA A PREPARARE LE COLAZIONI (NEI SUOI QUADERNI ABBONDANO I LIEVITATI), POI PASSAVA AL PRANZO E ALLA CENA SOTTO LA DIREZIONE DELLA LINDA. LE SUE RICETTE SONO UNA FUSIONE TRA IL DESINARE TOSCANO E GLI INSEGNAMENTI EMILIANI DELLA NONNA: POCO PESCE, TANTA SFOGLIA. UN SEGRETO DI CASA? BEH, LA LINDA ANDAVA MATTA PER QUESTA COLAZIONE *SUI GENERIS*: O GNOCCO FRITTO OPPURE POLENTA ABBRUSTOLITA, PROSCIUTTO DI LANGHIRANO E CAFFELLATTE!



SFORMATINI AI PISTACCHI

pag.20







PASTICCIO DI
PROSCIUTTO IN GELATINA
pag.16





CANNELLONI VERDI CON
LE ZUCCHINE

pag.16









INTERVISTA

"Anch'io ho cominciato così"

IL RISTORANTE "DAL PESCATORE" A CANNETO SULL'OGLIO È IL TRISTELLATO COL MAGGIOR TASSO DI ELEGANTE FAMILIARITÀ D'EUROPA. DA 26 ANNI **NADIA SANTINI** È AFFIANCATA DAI FIGLI GIOVANNI IN CUCINA E ALBERTO IN SALA E IN CANTINA, SOTTO LA DIREZIONE DEL MAÎTRE ANTONIO SANTINI, MARITO DI NADIA.

COME HA INIZIATO?
HO APPRESO I SEGRETI DELLA CUCINA DI CASA, PIÙ CHE DI QUELLA DEL RISTORANTE, DALLA NONNA E DALLA MAMMA DI ANTONIO. CON L'ARRIVO DI GIOVANNI SONO CAMBIATE MOLTE COSE DAL PUNTO DI VISTA TECNICO E DI RICERCA. LA CUCINA È NELLE MANI DI CUOCHE E CUOCHI DI BUON SENSO, CHE HANNO ANCHE UNA VISIONE CONTEMPORANEA.

MARIETTA DELL'ARTUSI È UN ARCHETIPO?
ABBIAMO AVUTO IN PASSATO GRANDI CUOCHE, CHE ORA SONO SEMPRE PIÙ PROFESSIONALI E CAPACI DI FARSI LARGO SENZA TIMORI REVERENZIALI.

HA SPAZIO LA CUCINA FAMILIARE ITALIANA?
SÌ, SE SI TIENE IN CONSIDERAZIONE LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI; DOBBIAMO CON DETERMINAZIONE PROTEGGERE, VALORIZZARE E PAGARE COM'È GIUSTO LA GRANDE QUALITÀ. (C.C.)

PASTICCIO DI PROSCIUTTO IN GELATINA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 25 g di gelatina in fogli – 250 g di prosciutto cotto affettato finemente – 3 fette di prosciutto cotto da 50 g l'una – 110 g di burro – 30 g di farina – 2 dl di latte – 2 dl di panna fresca – 3 cucchiai di piselli lessati – 1 uovo – 1 limone – 1 cucchiaino di senape – foglie fresche di lattuga o insalatine da taglio – 1 dl di olio di semi di girasole – 1 dl di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate un brodo vegetale con carota sedano e cipolla, riducetelo a 1 litro, filtratelo, salate e sciogliete i fogli di gelatina nel brodo. Versate la gelatina in 6 stampini a cupola, trasferiteli in frigorifero e, quando la parte esterna di gelatina si sarà solidificata sulle pareti, scolate la parte centrale ancora liquida e tenetela da parte. Rimettete gli stampi in frigorifero con la camicia di gelatina. Preparate la besciamella con 30 g di burro, la farina e il latte, mescolando in continuazione. Quando la salsa inizierà a sobbollire, cuocete ancora per 1 minuto, spegnete, salate e pepate.
2 Tagliate a dadini una fetta spessa di prosciutto e frullate quelle sottili. Mescolatele insieme in una ciotola, aggiungendo il burro rimasto ammorbidito, la besciamella preparata, 4 cucchiai di gelatina, la panna montata e i piselli lessati. Riempite gli stampini con la mousse, ritagliate 6 riquadri dalle fette spesse di prosciutto rimaste e disponetele sulle mousse. Coprite con la gelatina rimasta e mettete di nuovo gli stampi in frigorifero.
3 Versate nel bicchiere del mixer a immersione l'uovo a temperatura ambiente, i due oli a filo, il succo di limone e mixate. Salate la maionese e incorporate la senape. Servite i pasticci di prosciutto sformati con la maionese e alcune foglie fresche di insalata.

CANNELLONI VERDI CON LE ZUCCHINE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

12 sfoglie quadrate di pasta secca verde – 1 kg di zucchine novelle – 2 tuorli – 250 g di ricotta mista – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 5 dl di latte – 50 g di farina – 50 g di burro – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tenete da parte 2 zucchine intere e tagliate le altre a tronchetti; lessate questi ultimi in acqua bollente salata, scolateli prima che si disfino, metteteli in un panno pulito, strizzateli per eliminare la maggior parte dell'acqua e mixateli con i tuorli, la ricotta schiacciata e 2 cucchiai di grana padano. Regolate di sale e pepate.
2 Preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina, mescolate e stemperate con il latte caldo. Portate a ebollizione mescolando, salate, profumate con la noce moscata e insaporite con il grana rimasto.
3 Lessate in acqua salata i fogli di pasta, scolateli e stendeteli sopra un canovaccio. Riempiteli con la farcia alle zucchine, arrotolate la pasta e disponete i cannelloni in una teglia sopra un velo di besciamella. Nappateli con la besciamella rimasta. Affettate sottilmente le zucchine crude con la mandolina, saltatele in padella con un filo d'olio e sale e disponetele sui cannelloni, sovrapponendole una sull'altra. Trasferite in forno già caldo a 180° per 15 minuti, gratinatele per altri 5 minuti e servite.

TAGLIATELLE ALLE SOGLIOLE, FUNGHI E CHAMPAGNE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

320 g di tagliatelle all'uovo secche – 250 g di filetti di sogliola – 1/2 bicchiere di Champagne – 20 g di porcini secchi – 1 spicchio d'aglio – 1 cipollotto – qualche rametto di prezzemolo – 1 dl di panna fresca – olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Fate rinvenire i porcini in acqua tiepida, scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. In un padellino fate imbiondire lo spicchio d'aglio sbucciato con un cucchiaio di olio, saltatevi i funghi, salate, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce.
2 Quando i funghi saranno teneri, eliminate l'aglio e aggiungete metà del prezzemolo tritato. Tagliate a tartare i filetti di sogliola. Tritate il cipollotto e saltatelo in un'ampia padella con 2 cucchiai di olio; appena il trito sarà trasparente, unite la tartare di sogliola, salate e sfumate con lo Champagne.
3 Unite i funghi e fate cuocere ancora per un minuto. Nel frattempo lessate le fettuccine in acqua in ebollizione salata, scolatele al dente e unitele nella padella con la panna; mescolate per un minuto sul fuoco, pepate, cospargete con il prezzemolo rimasto tritato e servite.

TAGLIATELLE ALLE SOGLIOLE, FUNGHI E CHAMPAGNE



STOCCAFISSO CON I PEPERONI
pag. 20





DOLCE BUONO
pag.20





Quando le posate sono di "rango"

SE LA BUONA BORGHESIA SI È AFFIDATA ALLE CUOCHE PER MITIGARE LE SPESE DI CASA, NON HA PERÒ RINUNCIATO ALL'OSTENTAZIONE DEI SERVIZI DI TAVOLA PROPRIO IN COMPETIZIONE CON L'ARISTOCRAZIA. IN TUTTE LE CASE "BENE" C'È IL MITICO SERVIZIO D'ARGENTO DELLA NONNA. UN TEMPO IL CORREDO COMPRENDEVA LA DOTAZIONE DI PIATTI E POSATE. IN INGHILTERRA IN PARTICOLARE SI AFFERMA DALLA FINE DEL SETTECENTO UNA SCENOGRAFIA DELLA TAVOLA DI GRANDE EFFETTO, RAFFINANDO E SPECIALIZZANDO SEMPRE DI PIÙ LE POSATE. COSÌ NASCONO LE FORCHETTE DA SARDINE, QUELLE DA FRUTTI ESOTICI (IMPORTATI DALL'IMPERO), I CUCCHIAI CESELLATI PER SERVIRE IL POMODORO O LE CHIPS, FINO A SPECIALISSIME PINZE PER GLI ASPARAGI O PER AFFERRARE LE COSTOLETTE. IL CAMPIONARIO È VASTISSIMO – DALLE PINZE PER I CROSTACEI ALLA FORCHETTA DA OSTRICA, DAL CUCCHIAIO PER IL MIELE ALLE FORCHETTINE PER I FRUTTI DI BOSCO – E A OGNI POSATA CORRISPONDE UN GALATEO CHE DIVENTA "ISTRUZIONI PER L'USO". È UN MONDO PASSATO? NON PARE! IL COLLEZIONISMO È SEMPRE PIÙ DIFFUSO E IL FASCINO DI QUESTI OGGETTI È TALE CHE, IN AMERICA E IN GRAN BRETAGNA, CI SONO STUDIOSE CHE TENGONO CORSI NELLE UNIVERSITÀ. LAUREARSI IN "MANGO SERVING FORK" NON È DA TUTTI!
PETRA CARSETTI

SFORMATINI AI PISTACCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 ORA
390 CAL/PORZIONE

350 g di erbe miste (erbette, spinaci, cimette di rapa) – 1,2 dl di latte – 50 g di farina – 20 g di grana padano Dop grattugiato – 2 albumi – 40 g di granella di pistacchi – 6 fette di pane a cassetta – noce moscata – 70 g di burro – sale – pepe

1 Mondate e lavate le erbe, lessatele in acqua in ebollizione salata, scolatele e strizzatele molto bene. Sciogliete 50 g di burro in una casseruola, tostate la farina e stemperatela con il latte, salate, pepate e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti; prelevate 2 cucchiai di besciamella e metteteli nel bicchiere del mixer insieme alle erbette lessate, poi tritate il tutto finemente.
2 In una grande ciotola amalgamate al composto di erbette il resto della besciamella, profumate con la noce moscata e unite il grana. Montate gli albumi a neve con le fruste e incorporateli con una spatola flessibile, mescolando dal basso verso l'alto.
3 Imburrate bene 6 ramequin, cospargeteli con un po' di granella di pistacchi e riempiteli con la preparazione alle erbe. Trasferiteli in forno già caldo a 180° e fateli cuocere per 15 minuti. Intanto ritagliate dei dischi di pane con un coppapasta e tostateli in padella con il burro rimasto fino a farli dorare. Rovesciate gli sformatini direttamente sui crostoni, guarnite con la granella di pistacchi rimasta e servite.



In tutto il servizio: piatti e tessuti Etsy, ciotole in ceramica Tognana, grembiule in lino Society Limonta, posate Argenteria Dabbene (la forchetta qui sopra è invece di proprietà dell'autore). Indirizzi a pagina 146

STOCCAFISSO CON I PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

500 g di stoccafisso ammollato e pulito – 2 piccoli peperoni rossi – 2 piccoli peperoni gialli – 300 g di pomodori da salsa (o pelati sgocciolati) – 2 spicchi d'aglio – 1 acciuga dissalata – 1/2 bicchiere di vino bianco secco – 2 cucchiai di olive nere – timo fresco – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate i peperoni, privateli del picciolo, dei semi e delle nervature interne biache e riduceteli a striscioline. Sbollentate i pomodori, spellateli e tagliateli a pezzetti.
2 Scaldate in un'ampia padella antiaderente qualche cucchiaio di olio con l'aglio sbucciato, unite l'acciuga spezzettata, lo stoccafisso sfibrato con le mani e fate insaporire il tutto. Eliminate l'aglio, sfumate con il vino bianco e continuate la cottura per altri 5 minuti.
3 Unite i pomodori, cuocete per altri 10 minuti, quindi aggiungete anche i peperoni, le olive, salate e cuocete per altri 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Profumate con il timo e il basilico, regolate di sale e di pepe, cuocete ancora per qualche minuto, spegnete e servite lo stoccafisso ancora caldo con un filo di olio crudo.

DOLCE BUONO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

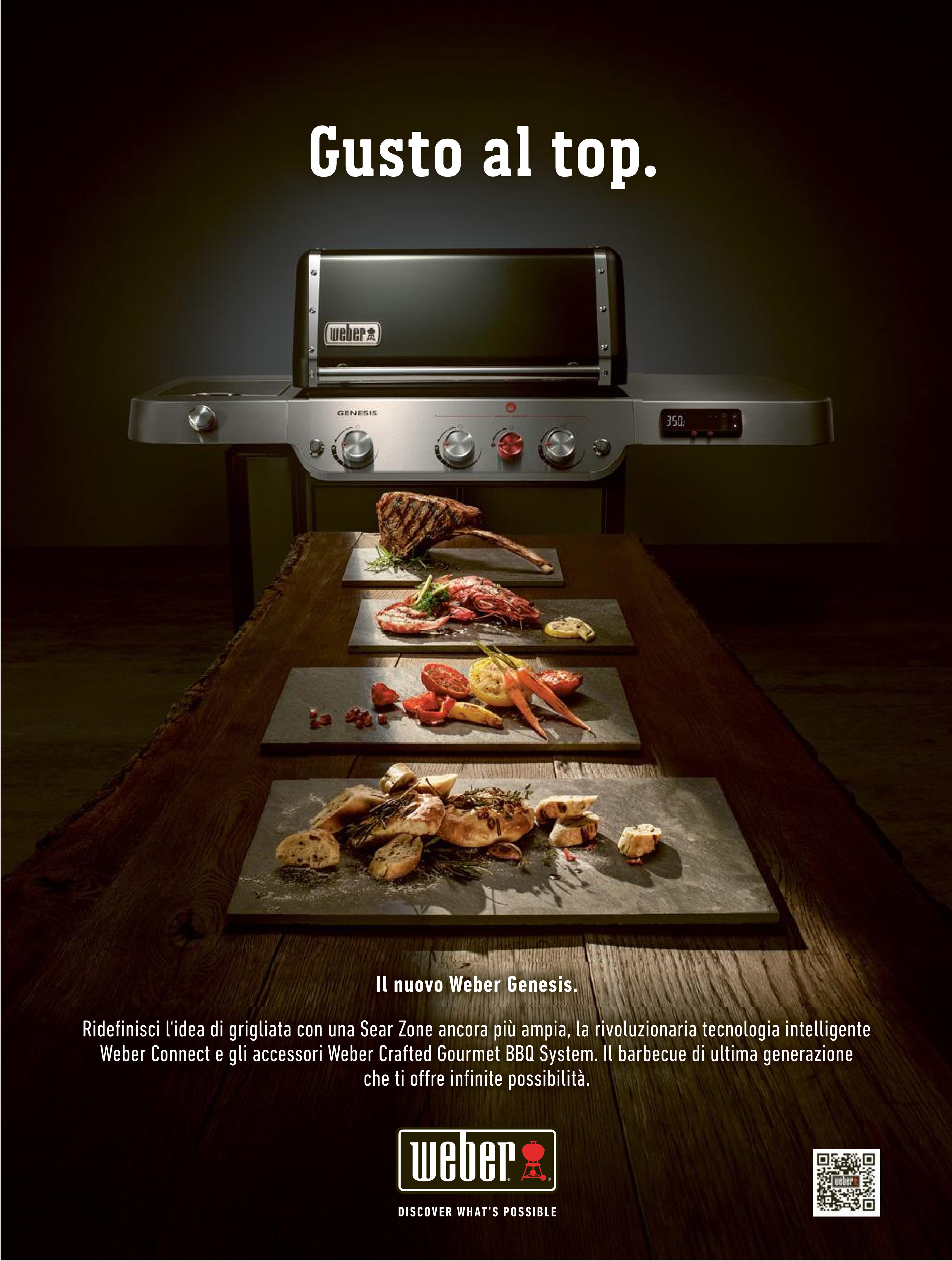
200 g di farina – 120 g di zucchero – 240 g di wafer alla nocciola – 80 g di burro – 3 uova – 40 g di cacao amaro – 1 bustina di lievito per dolci – 1/2 bustina di vaniglina – 250 g di confettura di albicocche – sale

1 Portate il burro a temperatura ambiente, poi montatelo con le fruste elettriche finché sarà diventato spumoso; unite lo zucchero e continuate a montare.
2 Incorporate le uova, uno alla volta, una presa di sale, la farina setacciata con il cacao, il lievito e la vaniglina. Spezzettate la metà dei wafer e amalgamateli all'impasto. Mescolate bene. Imburrate e foderate con carta da forno la base e i bordi di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro. Versate l'impasto e sbriciolate sopra uno o due wafer.
3 Trasferite lo stampo nel forno già caldo a 170° e fate cuocere per 40-45 minuti. Sformate il dolce, fatelo raffreddare su una gratella, poi tagliatelo a metà e farcitelo con 2/3 della confettura. Ricomponete il dolce e spennellate tutto il bordo con la confettura rimasta. Tagliate i wafer rimasti dell'altezza del bordo e applicateli tutti intorno al dolce appena prima di servire.



CHE CAFFÈ!

QUANDO È HAUSBRANDT LO SENTI


Gusto al top.
weber
GENESIS
350
Il nuovo Weber Genesis.
Ridefinisci l'idea di grigliata con una Sear Zone ancora più ampia, la rivoluzionaria tecnologia intelligente Weber Connect e gli accessori Weber Crafted Gourmet BBQ System. Il barbecue di ultima generazione che ti offre infinite possibilità.
weber
DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



Si ringrazia CAAM (Cooperativa Agricola Asparagicoltori di Mezzago) per la fornitura degli asparagi

Asparagi rosa di Mezzago

SONO UNA COLTIVAZIONE PREGIATA E DI NICCHIA DELLA BRIANZA, CHIARI CON L'APICE ROSATO. PIÙ COMPATTI E DI GUSTO PIÙ DECISO DI QUELLI BIANCHI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Verdi o bianchi? No, rosa. Se in tutta Italia la palette cromatica degli asparagi comprende due soli colori (a parte i violetti di Albenga), quelli lombardi di Mezzago (MB) sono un'eccezione preziosa. Così eleganti da sembrare fiori (appartengono alle Liliacee, la stessa famiglia dei gigli), hanno i turioni candidi con le punte spruzzate di rosa. "Il pigmento rosato dipende soprattutto dal metodo di coltivazione", spiega Antonio Colombo di CAAM (Cooperativa Agricola Asparagicoltori di Mezzago, caam-mezzago.it). Come le varietà venete tutte bianche, anche qui crescono sotto terra, in modo che non prendano luce e rimangano chiari. Ma appena spuntano, i contadini lasciano che un'occhiata di sole tinga le punte di rosa, per poi raccoglierli nel giro di poche ore". Una coltivazione impegnativa, quella degli asparagi di Mezzago, anche perché il terreno non è quello sabbioso delle altre regioni, ma è argilloso, ricco di ferro e minerali: sono queste caratteristiche che li rendono più consistenti e asciutti, di sapore deciso con note minerali. "In Brianza vennero introdotti dopo la Grande Guerra, affiancando i tipici gelsi per i bachi da seta. La produzione crebbe, conquistando i mercati cittadini di Monza e Milano: un percorso coronato, nel 1959, dalla nascita della Sagra". Eppure, negli Anni '90, l'asparago di Mezzago rischiò di scomparire. *segue* >

dove trovarli

La stagione degli asparagi di Mezzago dura due mesi, aprile e maggio. Si possono comprare dai produttori, nei negozi della zona, nei mercati, su alcuni siti di eccellenze gastronomiche e nelle principali catene della grande distribuzione in Lombardia.

CRÊPE AGLI ASPARAGI ROSA CON SALSA OLANDESE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

20 asparagi rosa di Mezzago – sale
per le crêpe 3 uova – 750 ml di latte – 400 g di farina – burro – sale
per la salsa olandese 120 g di burro – 3 tuorli – 1 dl di vino bianco – 20 ml di succo di limone – sale – pepe

1 Pelate gli asparagi e cuoceteli interi legati in una pentola di acqua salata per circa 20 minuti dal bollore: lasciateli un po' al dente. Scolateli e teneteli in caldo.
2 Preparate le crêpe. Riunite in una ciotola le uova sbattute, il latte, la farina e un pizzico di sale e montateli con le fruste elettriche fino a ottenere un composto liscio. Coprite con la pellicola e fate riposare in frigo per 15 minuti. Riprendete la pastella e mescolate. Ungete una padella con il burro e riscaldatelo. Distribuite sul fondo un mestolo di pastella e cuocete la crêpe da un lato, giratela e cuocetela dall'altro lato. Preparate allo stesso modo le crêpe rimanenti e tenetele in caldo in forno a 100°.
3 Preparate la salsa olandese. Fate fondere il burro senza scaldarlo troppo. Mescolate i tuorli con il vino e il succo di limone in una ciotola, trasferitela in un bagnomaria e mescolate fino a quando il composto diventerà cremoso e raddoppierà di volume. Togliete dal bagnomaria e unite il burro fuso lentamente, prima con un cucchiaino e poi con un cucchiaio, sempre mescolando. Regolate di sale e pepate.
4 Disponete gli asparagi sulle crêpe, versate sopra la salsa olandese e richiudetele a ventaglio.

Ricetta dal Calendario Mezzaghese

I contadini avevano smesso di coltivarlo e fu solo grazie a un progetto condiviso da enti locali, agricoltori e cittadini volontari, se venne rilanciato. "Nel 2000 nacque la nostra cooperativa, con la piantumazione delle zampe (radici sotterranee) e, dopo 2 anni, la prima raccolta. Poi, nel 2004, il riconoscimento della De.Co.", conclude Colombo.

Quest'anno, dopo la pausa forzata di due edizioni per la pandemia, torna la Sagra dell'asparago rosa, dal 23 aprile al 22 maggio (prolocomezzago.it): un'occasione per acquistare gli ortaggi freschi e gustarli nei piatti della tradizione. Nel menù del grande ristorante della Pro loco è immancabile il risotto, con gambi e punte di asparagi soffritti nel burro e amalgamati in cottura al riso; ma anche le lasagne, i ravioli con crema di asparagi, patate, mascarpone e noce moscata, la zuppa di farro con soffritto di verdure. Tra i secondi piatti, i grandi classici sono gli asparagi al burro oppure con le uova al tegame e abbondante parmigiano; in alternativa gli abbinamenti con le carni, dall'arrosto ripieno con frittatina di asparagi, mandorle e formaggio fino al manzo all'olio servito con la sua salsa (acciughe, prezzemolo e aromi). Non mancano antipasti come le polpettine di riso agli asparagi, la frittata e la julienne di asparagi crudi, con tuorlo d'uovo schiacciato, senape e aceto. L'eccellenza mezzaghese è apprezzata anche da chef famosi come Davide Oldani, che ha guadagnato la stella verde Michelin per la sostenibilità anche grazie all'utilizzo di prodotti del territorio come l'asparago rosa. Una ricetta semplice? Asparagi in bariguolle, sorta di scapece, cioè cotti con acqua, aceto bianco, zucchero, succo di limone, sale e grani di pepe, serviti su un velo d'olio con lamponi e scaglie di sale allo zolfo.







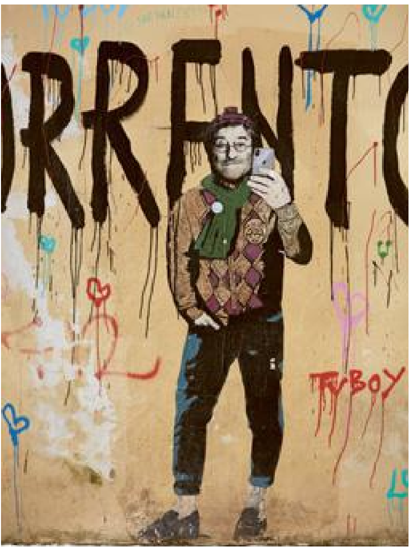
Baule Volante
biologico
Bulgur di grano duro
con zucchine
e ceci
1 PORZIONE
GIÀ PRONTA
biologico
Baule Volante
Paella
vegetale
CON RISO SEMINTEGRALE
SENZA GLUTINE
1 PORZIONE
GIÀ PRONTA



la malia di Sorrento

META IMPERDIBILE DEI VIAGGIATORI DEL GRAND TOUR E DELLA BELLE EPOQUE, OGGI CONQUISTA CON I PANORAMI MOZZAFIATO, GLI AGRUMETI PROFUMATI, LE STRADINE FITTE DI BOTTEGHE, LA CUCINA DI MARE. E INVITA A RITORNARE

a cura di Enza Dalessandri, testo di Riccardo Lagorio, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Ciro Sicignano







Nella pagina accanto, la vista sul golfo dalla terrazza dell'Hotel Bellevue Syrene e, sotto, dall'Europa Palace. Qui accanto, un murales dedicato a Lucio Dalla, tavolini alla Marina Grande e limoni de I Giardini di Cataldo.

Gli stranieri la adorano, d'estate come in inverno; per gli italiani è tra le mete più ambite di casa. Città viva e pulsante, set a cielo aperto che conquista i viaggiatori 365 giorni l'anno, Sorrento si colloca tra le destinazioni più visitate dai turisti internazionali. Sulla scia dei taccuini del Grand Tour e l'eco delle melodie di Lucio Dalla, il suo mito ammalia con una vivacità tutta partenopea grazie a indirizzi d'arte, eleganti alberghi e colorati ristorantini. Del resto Sorrento vanta un centro storico tutto da godere, specie ora che l'estate sta arrivando, fra portali, palazzi, chiese e un dedalo di vicoli fitti di botteghe.

Piazza Tasso, intitolata al poeta che qui ebbe i natali, è il cuore della vita sorrentina. Via Pietà, sempre in penombra, è la più caratteristica per scoprire l'antica architettura urbana con il rapido avvicendarsi degli intarsi di gusto bizantino in tufo giallo e grigio che distinguono la facciata di Palazzo Veniero, delle bifore d'influenza catalana di Palazzo Correale e della vicina loggia che risente della presenza a metà Seicento di artisti toscani.

Sul passeggio di Corso Italia vale la pena entrare a Villa Fiorentino, contenitore in stile neoclassico di eventi destinati all'intrattenimento e galleria d'arte (fino al 22 maggio la collettiva *Il mare chiama chi ama il mare* con opere, tra gli altri, di Antonio Schisano e Mariagrazia Manfredi mentre si ha tempo sino a dicembre per apprezzare la personale del fotografo Raffaele Celentano). Se l'arte non è in cima alle priorità, la villa è comunque circondata da palmeti, aiuole e agrumeti dove concedersi una passeggiata nel verde.

Tradizione e verve contemporanea si respirano in ogni angolo di Sorrento. Ci sono le botteghe degli artigiani della tarsia lignea che rivive in numerosi atelier. Tra le novità si trova anche la bottega di Marcello Aversa, ceramista specializzato in arte sacra. "Mi sento di avere ricevuto un dono quando ho scoperto che con la creta cavata a Maiano potevo realizzare scene popolari e tradizioni della nostra terra", spiega. *segue >*









Qui accanto, Marcello Aversa al lavoro nella sua bottega di ceramiche e alcune statuette di arte sacra. Sotto, la vista sulla città e sul golfo dalla piazzetta del Belvedere Casarlano.

Sopra, Antonino Esposito, famoso maestro pizzaiolo sorrentino, nel suo nuovo locale con vista sul Vesuvio alla Marina Piccola.

Creta lavorata in modo originale e prezioso che dà vita a statuette e paesaggi dotati di prodigiosi dettagli. Se si ha tempo, nel reticolo di vicoli va cercato il Sedile Dominova, dove l'aristocrazia si ritrovava per amministrare la vita pubblica sino a inizio Ottocento.

Per la pausa pranzo i sorrentini doc amano la pizza di Antonino Esposito, dai bordi alti, soffice, di voluttuoso morso. Bisogna scendere a Marina Piccola per incontrare questo guru dell'impasto dal grande carisma e dall'infinita creatività. "Mi considero un pizzaiolo un po' matto, estroso e con tanta passione", dice di sé. Le sue cento sfumature di pizza, dalla Frusta Sorrentina (impasto di pizza dalla forma di bastone pizzicato al centro e alle estremità) alla Pizza Fritta (la pasta viene prima fritta e poi infornata per 120 secondi) fanno già parte della storia della gastronomia.

Fra le meraviglie paesaggistiche di Sorrento, una tappa d'obbligo sono i pergolati in castagno, dove crescono rigogliosi gli agrumeti. Per questo bisogna raggiungere I Giardini di Cataldo. L'album dei ricordi è indissolubile da quello della famiglia Esposito che, a partire dall'Ottocento, li ha resi un tesoro *en plein air* dal valore storico e gastronomico inestimabile, prendendosi cura con amore, rispetto e dedizione del cosiddetto fondo Petrulo. "Da trent'anni non vengono effettuati trattamenti con sostanze chimiche sui 550 alberi di limoni e arance", precisa Salvatore Esposito. Tanto che gli agrumi, sbucciati a mano per preservare l'aroma ed evitare le note amare dell'albedo, vengono subito avviati alla lavorazione in alcol per ottenere limoncello e liquori al mandarino, ovvero gelati, granite e marmellate. *segue* >









Sopra, il passeggio in corso Italia; in alto il Sedile Dominova, antica sede nobiliare del XIV secolo.



Qui accanto, il sindaco Massimo Coppola, che ha dato un forte impulso alle attività culturali e turistiche della città. Sua anche l'iniziativa per la raccolta di arance delle alberature cittadine per produrre marmellate. Sopra, la vista dalla villa comunale.



LARDO DI SEPPIA CON SFUMATURA DI PISELLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
315 CAL/PORZIONE

1,5 kg di seppie fresche già pulite – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa di piselli 200 g di piselli sgranati – 1 cipollotto novello – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

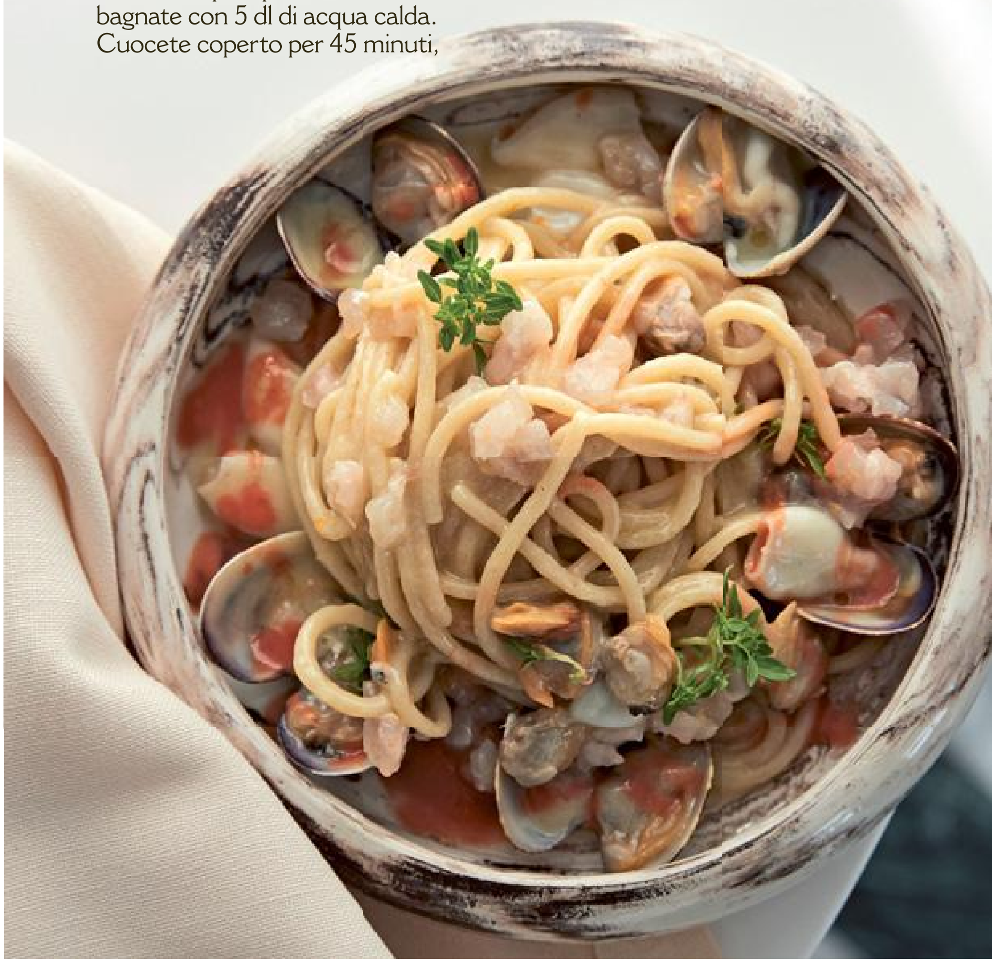
1 Lavate le seppie, separando le sacche dai tentacoli e chiudeteli in due sacchetti sottovuoto. Portate a bollore una pentola d'acqua, spegnete il fuoco, tuffatevi i due sacchetti e lasciateli immersi per 3 ore.
2 Scolate i sacchetti, portateli a temperatura ambiente e trasferiteli nel congelatore per 8 ore. Con l'aiuto di una mandolina o di un'affettatrice affettate le sacche a 2 mm di spessore. Tagliate i tentacoli singolarmente nel senso della lunghezza, conditeli con olio, aglio, sale e pepe e grigliateli sulla piastra.
3 Per la salsa di piselli tagliate il cipollotto a julienne, soffriggetelo con poco olio e unite i piselli. Lasciate cuocere per circa 10 minuti aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale, poi regolate di sale e pepe, frullate e setacciate. Disponete la salsa di piselli sul fondo dei piatti, adagiatevi sopra il lardo di seppia, i tentacoli grigliati e, se vi piace, germogli di piselli.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, CALAMARETTI SPILLO, TARTARE DI PESCE E COULIS DI CAPONATA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti di Gragnano – 300 g di vongole già spurgate – 100 g di calamaretti spillo già puliti – 1 scorfano o gallinella di 300-400 g – 1/2 costa di sedano – 1/2 carota – 1/2 cipolla – 2 spicchi d'aglio – 1 limone non trattato – 1 arancia – 1 frisella integrale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani
per il coulis di caponata 150 g di pomodorini del piennolo – 1/2 frisella integrale – 1 cipollotto novello – 1 ciuffo di basilico – olio extravergine d'oliva – origano

1 Sfilettate lo scorfano e preparate un fumetto con le lische e la testa: fate appassire la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio in una casseruola un filo d'olio. Aggiungete la carota a bastoncini, il sedano a pezzetti e qualche grano di pepe. Salate e fate insaporire per 2 minuti. Unite le lische e la testa dello scorfano, mescolate per qualche istante e bagnate con 5 dl di acqua calda. Cuocete coperto per 45 minuti, poi filtrate il fumetto schiacciando gli scarti nel colino con il dorso di un cucchiaio.
2 Tagliate il filetto dello scorfano a dadini piccoli, conditeli con sale, olio e una grattugiata di scorza di limone. Lavate i calamaretti, tamponateli con carta da cucina e marinateli con succo d'arancia e di limone; trasferiteli in frigo. Intanto fate aprire le vongole in un tegame coperto con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio rimasto sbucciato, aggiungendo un mestolo del fumetto preparato quando i molluschi si stanno aprendo. Sgusciateli e metteteli da parte, conservando il liquido di cottura.
3 Per il coulis tagliate i pomodori a fette e riunitele in un recipiente con il cipollotto tagliato a julienne, le foglie di basilico, poco olio, un pizzico di origano e la frisella sbriciolata. Lasciate insaporire per 1 ora, frullate fino a ottenere una salsa liscia, passatela al setaccio e scaldatela finché si intiepidisce.
4 Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata per circa 8 minuti, scolateli e completate la cottura in una larga padella con il fondo delle vongole, aggiungendo le vongole e i calamaretti preparati. Servite gli spaghetti con la tartare di pesce e il coulis di caponata. Completate con la frisella rimasta sbriciolata.











Sopra, Ciro Sicignano, chef al ristorante stellato Lorelei nell'omonimo albergo, che interpreta la tradizione con mano sicura; sue le ricette di questo servizio. I formaggi del caseificio Apreda; le barche dei pescatori alla Marina Grande e il piccolo chiostro annesso alla chiesa di San Francesco.

Chi dispone di automobile può visitare lo spaccio della Cooperativa Solagri, che ha sottoscritto con il Comune di Sorrento un accordo per la trasformazione delle arance dei giardini pubblici in gustose marmellate.

Se invece si vuole continuare a vivere l'emozione della storia, il mito delle sirene e della Belle Époque sorrentina, l'indirizzo giusto per un aperitivo in vista del Vesuvio è il bar Colonna dell'Hotel Lorelei Londres (nella mitologia germanica Lorelei è l'ondina che abitava il fiume Reno), cinque stelle con terrazza a precipizio sul mare e belvedere magnifico, dove si nasconde anche una piccola area relax. All'interno dell'hotel il ristorante capitanato da Ciro Sicignano è una coccola per il palato tra prodotti di stagione e strettamente locali. In barba alla giovane età, il cuoco ha scalato le classifiche dei migliori cucinieri d'Italia e ha fatto della semplicità e del territorio i diktat che regnano ai fornelli. A suo sostegno l'idea secondo la quale "le contaminazioni non fanno per me: alla salsa di soia preferisco una spruzzata di Limone di Sorrento Igp".

La notte si passa all'Hotel Imperial Tramontano. Nella hall si respira il fascino della dimora privata dove arredi e opere d'arte convivono con grande gusto. In una delle sue ali vide la luce Torquato Tasso e vi hanno alloggiato come ospiti Goethe, Byron, Ibsen e teste coronate come la zarina Maria Alexandrovna, Vittorio Emanuele II, la regina Guglielmina d'Olanda per citarne solo alcune. Le stanze migliori sono affacciate sul blu del cielo e del mare e la solare sala delle colazioni è con vista sul borgo colorato dei pescatori di Marina Grande. Lo si raggiunge l'indomani, dopo uno sguardo al Chiostro di San Francesco. Indimenticato scenario di *Pane, amore e...* con protagonista la smargiassa Sophia Loren, venerata come una santa dopo aver girato con Vittorio De Sica il film diretto da Dino Risi.

Il silenzio e gli abitanti del villaggio, pescatori e osti, danno l'impressione che nulla sia cambiato dal tempo della pellicola del 1955. È rimasta come quando venne fondata nel 1947 anche la Trattoria Da Emilia, dove la possanza di Irene Cacace è il rassicurante biglietto da visita per piatti saporiti e genuini. Qui ci si ferma, *les pieds dans l'eau*, anche fuori orario per un memorabile assaggio di fritto di paranza o una strepitosa grigliata di pesce.

segue >



DENTICE IN GUAZZETTO DI VERDURE PRIMAVERILI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

1 dentice – 200 g di fave novelle sgusciate – 200 g di piselli sgranati – 100 g di asparagi – 200 g di taccole – 100 g di cipollotto novello – olio extravergine d'oliva – sale

1 Squamate e sfilettate il dentice, ricavatene 4 tranci spessi da 150 g l'uno. Con le lische e la testa del pesce preparate un fumetto (vedi ricetta degli spaghetti a pag. 30).
2 Pulite il cipollotto, tagliatelo a fettine e fatele rosolare con poco olio; aggiungetevi metà delle verdurine (asparagi e taccole tagliati a tocchetti), sfumate con il fumetto preparato e fate cuocere per 15 minuti, poi frullate e passate al setaccio. Cuocete le restanti verdure al dente in acqua bollente salata e raffreddatele subito in acqua e ghiaccio per fissare il colore verde acceso.
3 Scottate il pesce solo dal lato della pelle poi continuate la cottura per 4-5 minuti aggiungendo un mestolo di fumetto e uno di crema di verdure. Al termine unite le verdurine sgocciolate e fate insaporire. Togliete la pelle dal filetto di pesce; disponete il guazzetto nel piatto, adagiatevi il filetto e ultimate con le verdurine guarnendo con le taccole.

DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO

ELABORATA
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 50 MINUTI +IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

per i biscotti 4 uova – 160 g di zucchero – 100 g di farina – 60 g di fecola
per la crema pasticcera al limone 250 ml di latte – 30 g di tuorli – 25 g di farina – 15 g di amido di mais – 75 g di zucchero – 1 limone non trattato
per la marmellata di limoni 4 limoni – 4 albumi – 500 g di zucchero – sale
per la chantilly al limone 500 g di crema pasticcera al limone – 500 g di panna fresca – 100 g di sciroppo al limone

1 Per la marmellata, fate bollire i limoni in abbondante acqua salata in modo che la buccia perda il sapore amaro. Scolateli e, una volta freddi, tagliateli a pezzettini, facendo attenzione a eliminare tutti i semi. Mescolateli allo zucchero e lasciateli macerare per un giorno in frigo. Il giorno dopo cuoceteli a fiamma bassa fino a ottenere la consistenza desiderata, poi frullate.
2 Per i biscotti sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Montate delicatamente i primi con 110 g di zucchero e lavorate fino a ottenere un composto solido e lucido. A parte montate a massima velocità gli albumi, unendo in tre riprese lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa solida e lucida. Mescolate delicatamente i due composti, setacciatevi la farina e la fecola e amalgamate con movimenti delicati dall'alto verso il basso. Con l'aiuto di una sacca da pasticcere con una punta di 2 cm formate tanti ciuffi di 5-6 cm su una teglia rivestita di carta da forno. Infornate a 170° per 20 minuti e lasciate raffreddare.
3 Per la crema fate scaldare il latte sul fuoco con la la scorza di limone. In una ciotola riunite i tuorli, lo zucchero, l'amido e la farina. Con l'aiuto di una frusta, mescolate bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Quando il latte è bollente, spegnete il fuoco, togliete la scorza di limone e unitelo poco alla volta nella ciotola, continuando a mescolare con la frusta. Quando il composto è ben amalgamato, rimettetelo sul fuoco e, sempre mescolando, portate a ebollizione finché la crema si sarà ben addensata. Lasciate raffreddare.
4 Bagnate i biscotti con lo sciroppo, e accoppiateli due a due farcendoli con la crema pasticcera. Montate la panna e incorporatela alla crema per la chantilly. Riempite per 3 quarti 8-10 cupolette di 8-9 cm con la chantilly, mettete al centro i biscotti accoppiati e coprite con un velo di chantilly fino a colmare le cupolette. Mettetele in freezer per 6 ore e servitele decorando con la marmellata preparata.







Qui accanto, Irene Cacace della Trattoria Emilia un'istituzione della cucina di mare sorrentina che si affaccia sulla Marina Grande, e una grigliata di pesce. Sullo sfondo, la spiaggia e il mare cristallino della città.

Dopo la pausa servirà praticare un po' di sport. Sorrento è un paradiso anche per questo: si possono fare brevi escursioni o più impegnative, come verso la pineta delle Tore, spiegata a 526 metri sulla collina e che di per sé vale il viaggio per le vedute panoramiche senza fine sui golfi di Napoli e Sorrento. Chi ha buone gambe si spinge sino ai Monti Lattari, così chiamati nell'Antica Roma per i loro pascoli fecondi di latte. Oppure ci si può concedere un'insolita immersione nei Bagni della Regina Giovanna, raggiungibili in kayak dalla Marina Grande (kayaksorrento.com). Sovrastato dagli incredibili resti archeologici di una villa romana, lo specchio d'acqua è circondato dalle rocce e comunica con il mare attraverso un arco naturale.

Prima di lasciare Sorrento, i gourmand apprezzeranno lo spaccio del caseificio Annamaria Apreda. La figlia Rosanna Coppola mette in esposizione i formaggi prodotti nel retrobottega come il provolone affinato nel fieno e il caciocavallo che nasconde nel cuore un agrume oltre a ricercate etichette di vino della Costiera, l'olio cilentano Dop e le paste di Gragnano Igp. E, appena partiti, c'è già voglia di tornare.

TACCUINO DI VIAGGIO

DORMIRE
IMPERIAL HOTEL TRAMONTANO
VIA VITTORIO VENETO, 1
TELEFONO 0818782588
SCEGLIERE LE CAMERE VISTA MARE, A STRAPIOMBO SULL'AZZURRO.

HOTEL LORELEI LONDRES
VIA ANIELLO CALIFANO, 4
TELEFONO 08119022620
CUCINA STELLATA E VISTA DA SOGNO.

MANGIARE
TRATTORIA DA EMILIA
VIA MARINA GRANDE, 62
TELEFONO 0818072720
CUCINA ITTICA A BORDO MARE.

ANTONINO ESPOSITO
PIAZZA MARINAI D'ITALIA, 2
TELEFONO 08119005967
QUI LA PIZZA È UNA FORMA D'ARTE.

RISTORANTE MO' MO'
PIAZZA SANT'ANTONINO, 16
TELEFONO 0813597555
COLORI IN SALA E NEI PIATTI.

RISTORANTE 'O SCHIZZARIELLO
VIA SAN CESAREO, 79
TELEFONO 08119514414
DA PROVARE GLI SCIALATIELLI CON VONGOLE, FAVE E PANCETTA.

RISTORANTE AURORA
PIAZZA TASSO, 10
TELEFONO 0818781248
DA NON PERDERE GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA.

COMPRARE
I GIARDINI DI CATALDO
VIA CORREALE, 27
TELEFONO 335424508
CONFETTURE, LIQUORI E GELATO DA AGRUMI COLTIVATI DALL'800.

GIOIELLERIA DI SOMMA
CORSO ITALIA, 114
TELEFONO 0818073213
PRODUZIONE ORAFA ARTIGIANALE.

ANNAMARIA APREDA
VIA DEL MARE, 20
TELEFONO 0818781334
FORMAGGI A PASTA FILATA IMPERDIBILI.

STUDIO D'ARTE MARCELLO AVERSA
VIA SERSALE, 3
TELEFONO 0818771535
OPERE ARTIGINALI IN TERRACOTTA.

COOPERATIVA SOLAGRI
VIA S. MARTINO 8, SANT'AGNELLO
TELEFONO 0818772901
STREPITOSE MARMELLATE DI ARANCE.


FEASR
REGIONE DEL VENETO
PSR VENETO 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
TRATTO DA UNA
STORIA VERA
UNICA
AL MONDO
Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

POLLI ECOLOGISTI

Zero CO2

L'azienda avicola Fileni diventa B Corp, rigorosa certificazione di sostenibilità e benessere anche per lavoratori e territorio. Sensibile al cambiamento climatico Fileni compensa le sue emissioni di CO_2 finanziando riforestazione e impianti eolici; garantisce la qualità di vita dei suoi polli in collaborazione con Compassion in World Farming e li nutre con mangimi di alta qualità 100% italiani (fileni.it)



MARKET SENSIBILI

DONNE SOLIDALI

Lidl, che conta oltre 10mila lavoratrici donne, ha donato 40mila euro a Donne in Rete contro la violenza e Salute Donna Onlus per il sostegno economico, legale e medico. Inoltre, partecipa al #noncifermanessuno Italia Talk, iniziativa solidale con studenti universitari e Banco Alimentare per distribuire 30.000 pasti alle famiglie povere (lidl.it).







L'acqua è vita

TUBATURE SOSTENIBILI

Negli ultimi due mesi sono state celebrate le giornate mondiali delle foreste, della terra, della salute e dell'acqua, a sottolineare l'urgenza di un cambio di rotta per l'ambiente. Ma è dall'acqua che dipende la vita e la buona salute del pianeta e ormai scarseggia anche in zone impensabili fino a qualche decennio fa. Il nostro paese non fa eccezione, come dimostra la nuova ricerca Valore Acqua per l'Italia del centro studi Ambrosetti. Malgrado un quinto del territorio nazionale sia a rischio di desertificazione, l'Italia è un'idrovora incallita. Consuma più acqua di tutti gli altri paesi europei; usa quella potabile anche per lavare auto, irrigare giardini e lavare strade e ne disperde oltre il 40% lungo le condutture vecchie destinando alla manutenzione la metà della media UE. Parte dei fondi stanziati dal PPNR potrebbero essere usati per riparare le tubature ma, intanto, occorre che tutti imparino a consumare l'acqua responsabilmente (ambrosetti.eu).



FOGLI INTELLIGENTI

APEPACK

In materiale bio 100% made in Italy, lavabili e biodegradabili, i fogli di Apepack sono fatti di cotone, cera d'api, olio di jojoba e resina di pino. Eleganti e perfetti per avvolgere alimenti o come base per impastare, coprono e chiudono qualsiasi contenitore: basta ripiegare i bordi e scaldarli con le mani per attivare la cera d'api, sigillando il contenuto (apepack.it).



SCARTI PREZIOSI

Farine dalla birra

Circular Food, società ecologica specializzata nel recupero di nutrienti ha trovato il modo di riutilizzare gli scarti di produzione della birra per trasformarli in una farina integrale dal gradevole profumo tostato, proteica ad alto contenuto di fibre (52%). Ideale per la produzione di prodotti da forno della linea dedicata Ley: pasta, grissini e snack salati a basso indice glicemico, con poco glutine e ricchi di proteine veg (ley.beer).



primi CON IL SAPORE DEI CAMPI

CRESCONO NEI PRATI, TRA I SASSI, IN RIVA AI RUSCELLI, MA SI ACQUISTANO ANCHE AL MERCATO. LE ERBE SPONTANEE AGGIUNGONO UN TOCCO SELVATICO E SPECIALE A PASTE FRESCHE E SECCHE

a cura di Daniela Falsitta



PAPPARDELLE DI ORTICHE CON LARDO, PANCETTA E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
630 CAL/PERSONA

<u>per la pasta</u> 150 g di farina 00 – 150 g di semola di grano duro – 50 g di ortiche lessate e strizzate – 2 uova + 1 tuorlo – sale
<u>per il condimento</u> 100 g di pancetta tesa – 100 g di lardo – 80 g di pecorino semistagionato – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di salvia – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la pasta: versate nel mixer la farina, la semola e il sale, unite le uova e lavorate finché l'impasto formerà grosse briciole, unite le ortiche e impastate ancora fino a creare una palla liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Stendete la pasta in sfoglie sottili, con il mattarello o la sfogliatrice, arrotolatele e, con il coltello, riducetele in pappardelle della larghezza di circa 1 cm.
2 Per il condimento: tagliate la pancetta e il lardo a dadini e rosolateli in una padella con 1 cucchiaio d'olio, l'aglio in camicia, gli aghi di rosmarino e le foglie di salvia fino a quando i dadini di pancetta saranno dorati, ma ancora morbidi.
3 Cuocete le pappardelle in acqua salata in leggera ebollizione per 2-3 minuti, scolatele e conditele con la pancetta e il lardo, completate con il pecorino grattugiato o tagliato a velo.

Ortiche

Già nell'acqua del lavaggio perdono il loro famoso effetto urticante e, una volta cotte, diventano morbidissime. Hanno un gusto fresco e delicato che si presta a sostituire erbette e spinaci in qualsiasi ricetta che preveda questo tipo di verdure, ma sono ottime anche semplicemente lessate e condite con olio, sale e limone.



COUS COUS CON BORRAGINE E LENTICCHIE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

300 g di cous cous a cottura rapida – 200 g di lenticchie piccole (tipo di Castelluccio) – 400 g di borragine (fiori e foglie) – 2 spicchi d'aglio rosa – la scorza di 1/2 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le lenticchie e lessatele per circa 25 minuti partendo da acqua fredda. Verso la fine aggiungete il sale. Preparate il cous cous seguendo le istruzioni indicate sulla confezione e lasciatelo intiepidire.
2 Lavate la borragine, tagliatela a pezzetti e fatela saltare in una padella con l'aglio sbucciato e 2-3 cucchiai d'olio per 5 minuti. Unite le lenticchie lessate, salate, pepate e lasciate insaporire per qualche istante.
3 Scaldate un cucchiaio d'olio in una padella antiaderente. Sgranate il cous cous con una forchetta, conditelo con un altro cucchiaio d'olio e scaldatelo a fuoco bassissimo nella padella continuando a mescolarlo con la forchetta. Aggiungete il mix di borragine e lenticchie, mescolate e profumate con la scorza di limone tagliata a julienne. Servite il cous cous caldo o a temperatura ambiente.

Borragine
Anche se cresce spontanea su tutti i terreni, compresi quelli terrosi e asciutti, in Liguria viene coltivata, poiché indispensabile per i pansotti, la torta Pasqualina e le frittelle salate. Coperta di peli ispidi, di norma viene cotta.

TROFIE AL PROSCIUTTO CON CRESCIONE D'ACQUA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

400 g di trofie – 1 mazzo di crescione d'acqua – 3 cipollotti – 2 spicchi d'aglio – 4 fette di prosciutto crudo – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Mondate e lavate il crescione e i cipollotti. Senza affettarli, lessateli in abbondante acqua salata in ebollizione. Dopo 5 minuti sgocciolate entrambi conservando l'acqua di cottura e frullateli nel mixer fino a ottenere una crema.
2 In una padella antiaderente scaldate l'olio con l'aglio sbucciato, versatevi la crema e lasciatela insaporire per qualche minuto, poi eliminate l'aglio e regolate di sale e di pepe. Tagliate a julienne finissima il prosciutto crudo, saltatelo in padella fino quando risulta croccante, poi fatelo asciugare su carta da cucina.
3 Cuocete le trofie nell'acqua della verdura e ripassatele in padella con la crema, incorporando metà del parmigiano reggiano. Guarnite con la julienne croccante di prosciutto, il parmigiano rimasto e servite subito.

Crescione d'acqua
Questo crescione, che cresce lungo i ruscelli, è ritenuto il migliore, ma conviene raccoglierlo solo se si è certi della purezza dell'acqua altrimenti sarebbe meglio acquistarlo coltivato.
Le foglioline carnose, un po' aspre e piccanti, si rivelano ottime anche crude.



SPAGHETTI CON PESTO DI GERMOGLI DI CRESCIONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 30 g di germogli di crescione – 50 g di gherigli di noce – 1 piccolo spicchio d'aglio – 100 g di ricotta di pecora – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i germogli di crescione, asciugateli delicatamente tamponandoli e tenetene da parte un mazzettino per il decoro. Sbucciate l'aglio e privatelo dell'anima centrale. Frullate i germogli rimasti in un piccolo mixer con i gherigli di noce, lo spicchio d'aglio, una presa di sale e 5-6 cucchiai d'olio.
2 Trasferite il pesto in una terrina. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione e diluite il pesto con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta. Scolate gli spaghetti ancora al dente, conditeli con il presto preparato e la ricotta a fiocchetti. Mescolate accuratamente, decorate con i germogli tenuti da parte e servite.

Germogli di crescione
Rispetto alla pianta adulta, sono concentrati di proprietà nutritive, quindi molto usati nella cucina vegetariana. La tenerezza di steli e foglie ne consiglia il solo utilizzo a crudo che dà anche modo di apprezzare il loro gusto speziato.





PAPPARDELLE ALLO ZAFFERANO CON TARASSACO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
515 CAL/PORZIONE

per la pasta 150 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 150 g di semola di grano duro – 3 uova – 1 pizzico di stigmi di zafferano – sale
per il condimento 150 g di speck – 250 g di tarassaco – 1 cipolla – 1 dl di vino bianco – grana padano Dop – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta: in una ciotola mescolate le farine con un pizzico di sale, aggiungete le uova leggermente sbattute con gli stigmi di zafferano. Mescolate e poi lavorate con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla e lasciatela riposare in frigorifero avvolta nella pellicola per 30 minuti circa. Con la sfogliatrice o il matterello, tiratela in sfoglie sottili, arrotolatele e tagliatele a rotolini larghi 1 cm. Srotolate le pappardelle e lasciatele asciugare su un canovaccio infarinato.
2 Mondate e lavate il tarassaco, poi riducetelo a pezzetti; tagliate anche lo speck a listarelle. Sbucciate e affettate sottilmente la cipolla. In una padella con 2 cucchiai d'olio fatela soffriggere con un pizzico di sale e una macinata di pepe fino a quando diventerà trasparente, unite lo speck e lasciatelo rosolare. Quando sarà dorato aggiungete il tarassaco, sfumate con il vino, lasciatelo evaporare e proseguite la cottura per altri 7-8 minuti a fuoco molto basso.
3 Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela appena viene a galla e saltatela in padella con il condimento, completate con una spolverizzata di grana padano grattugiato.

Tarassaco
Si tratta di una cicoria selvatica amara. Le foglie più giovani e tenere si possono aggiungere all'insalata, quelle più dure vanno invece cotte e usate in ripieni e sughi, per contrastare ingredienti più dolci o sgrassare il palato.



Grazie ai tre contenitori amovibili, nella vaporiera elettrica Vap12 di **H.Koenig** si può cucinare un menu intero, dal pesce alle verdure, mantenendo sapori, vitamine e sali minerali; completa di timer con spegnimento automatico e indicatore del livello dell'acqua, ha in dotazione un supporto per uova (1000W, € 89).
Il cuocivapore in bambù di **Paderno** è composto da due contenitori impilati e coperchio; si posiziona sopra un tegame con 4-5 cm d'acqua in ebollizione e, terminata la cottura, si porta direttamente in tavola (cm 25x16,50h, € 34,50).
Indirizzi a pagina 146

vaporiera

SE IN ESTREMO ORIENTE VANTA UNA STORIA MILLENARIA, DA NOI SI È AFFERMATA SOLO NEGLI ANNI CINQUANTA. E OGGI SI PROPONE SIA IN VERSIONE TRADIZIONALE CHE SUPERTECNOLOGICA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

"La cucina cinese utilizza i metodi di cottura più vari: a secco in padella o sulla piastra, affumicato, nello zucchero, all'aria calda e sulla fiamma, nella cenere ecc. E naturalmente al vapore, tecnica già in uso nel neolitico per cuocere il miglio in un recipiente forato, posto su un pentolone, come si fa ancora oggi nell'Africa occidentale per i cereali e il cous cous". Così Christian Boudan introduce il tema della cottura a vapore nel suo volume *Le cucine del mondo*, spiegando che questa tecnica è antichissima in Cina, mentre di fatto in Occidente, anche se conosciuta, è stata utilizzata solo negli ultimi decenni, proprio grazie all'influenza delle culture gastronomiche orientali. Gli antichi cinesi costruivano vaporiere di ceramica già nel V millennio a.C.: lo sappiamo perché alcuni scavi archeologici hanno portato alla luce diversi esemplari di "yan", composte da un vaso con fondo traforato sorretto da una pentola con base a tre piedi e completato da un coperchio superiore. Nelle pagine della letteratura gastronomica europea sarà per primo Anthelme Brillat-Savarin, francese vissuto a cavallo tra il XVIII e il XIX secolo, a consigliare una preparazione a vapore per la cottura di un dentice, ma di fatto le vaporiere sono arrivate nelle nostre case dopo gli anni Cinquanta con l'influenza delle culture culinarie orientali e grazie al maggior interesse per una cucina salutare e leggera.

cotture sane e naturali

Il calore prodotto dal vapore aiuta a preservare le proprietà nutritive degli alimenti, esaltandone il sapore senza bisogno di usare eccessivi condimenti. Per dare una delicata nota aromatica in più, se si usano i cestelli tradizionali si possono aggiungere erbe e spezie all'acqua posta nella pentola

TORTA DI PRUGNE AL VAPORE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA
1 ORA E 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

5 prugne rosse – 150 g di farina – 1/2 bustina di lievito per dolci – 80 g di burro – 50 g di zucchero di canna scuro – 5 cucchiai di sciroppo di acero – 1 cucchiaio di succo di limone – 1 uovo – 100 g di yogurt intero – sale

1 Lavate le prugne e affettatene 4. In una ciotola setacciate la farina con il lievito e una presa di sale, aggiungete lo zucchero. Al centro versate 2 cucchiai di sciroppo di acero, 60 g di burro fuso, l'uovo e lo yogurt. Mescolate con una frusta fino ad avere un impasto omogeneo, poi incorporate le fettine di prugna.
2 Foderate uno stampo di cm 16-18 di diametro con la carta da forno e spennellatela con il burro rimasto; versatevi l'impasto e coprite con un foglio di alluminio. Riempite una pentola con acqua sufficiente a sfiorare il fondo del cestello per la cottura a vapore e fatela scaldare; inserite lo stampo nel cestello e mettetelo nella pentola. Coprite con il coperchio e cuocete per 1 ora e 15 minuti a fuoco minimo.
3 Togliete lo stampo dal cestello e sformate la torta quando sarà tiepida. Affettate la prugna rimanente, distribuite le fettine sulla torta e nappatela con lo sciroppo d'acero rimasto mescolato al succo di limone.

Ne esistono di varie forme e tipologie, ma sostanzialmente la vaporiera si compone di un contenitore per l'acqua, vari cestelli forati e impilabili dove vengono disposti i cibi e un coperchio necessario a non far fuoriuscire il vapore. In quelle elettriche si può impostare il timer e la temperatura del vapore, in quelle di bambù che arrivano direttamente dalla tradizione orientale si deve calcolare tempo e temperatura a occhio. Importante è adagiare gli alimenti sopra un foglio di carta da forno, oppure su una foglia vegetale. La quantità d'acqua va ben dosata, cercando da un lato di non riempire troppo il contenitore in modo che con l'ebollizione non vada a toccare i cibi compromettendone la cottura, dall'altro che non scarseggi. Le pietanze non devono sovrapporsi tra loro, per evitare che durante l'aumento della loro dimensione dovuta alla cottura non vadano ad attaccarsi. Nelle vaporiere con più cestelli è possibile la cottura contemporanea di cibi differenti, con un buon risparmio di energia e tempo. Dal punto di vista nutrizionale, la peculiarità della cottura a vapore consiste nel fatto che non c'è aggiunta di grassi e i cibi mantengono intatte le loro proprietà e, soprattutto le verdure, mantengono il loro colore brillante. Nelle vaporiere elettriche è consigliabile avere un coperchio trasparente per poterne seguire la cottura. Ma come sappiamo se il cibo è cotto al punto giusto? Per verificarne la consistenza basta punzecchiarlo con una forchetta: se risulta tenero, vuol dire che è pronto. Per quanto concerne il lavaggio, per le vaporiere in bambù si usa acqua e bicarbonato e si asciugano a mano, mentre cestelli in plastica o in acciaio possono essere messi in lavastoviglie.



Alzatina di Ceramiche Fasano in vendita da Chantal Delorme. Indirizzi a pagina146

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Gli alimenti più adatti alla cottura a vapore sono quelli senza grassi come riso, pesce, legumi, verdure. Il Cuocivapore in terracotta è composto di una pentola, un coperchio e un contenitore con base forata, utile anche per lavare frutta e verdura (€ 69). **Piral**

La pentola Eco Petra Wood, adatta a tutti i piani cottura, ha rivestimento antiaderente di alta qualità e corpo in alluminio. È completa di cestello in acciaio inox e coperchio in vetro che consente una cottura a vista (€ 24,90). **Kasanova**





Ideale per cuocere a vapore, arrostire e stufare, il set rostiera è composto da un tegame in alluminio con rivestimento antiaderente, una griglia, un coperchio in vetro con pomolo “aroma”, che mantiene inalterati sapori, e un termometro integrato (€ 123). **Kuechenprofi**



Accessorio imprescindibile per le cotture a vapore, il cestello in acciaio inox è compatibile con pentole a pressione della capacità di 5 litri e del diametro a partire da cm 24; si lava in lavastoviglie (diam. cm 22, € 28,70). **Lagostina**



La vaporiera per veri gourmet ha due maxi cestelli in acciaio inox da 5,5 litri per cuocere nello stesso tempo più alimenti e a temperature diverse, timer digitale, motore da 1900 W che raggiunge in un attimo la temperatura e cavo amovibile (€ 300). **Magimix**



Vetro e acciaio inox per CookFresh™ con potente erogatore di vapore per una cottura rapida e uniforme del cibo; la teglia in vetro da 5 litri consente di preparare il pasto per tutta la famiglia, con 5 impostazioni di cottura da controllare sul display digitale (€ 249,90). **Cuisinart**



Grazie allo sviluppo in verticale occupa poco spazio sul piano cucina, ma ha una capacità di 7 litri la vaporiera Kitchen Collection completa di: 3 vaschette più una per il riso, timer da 60 minuti, base in acciaio inox nero opaco, potenza 400W (€ 50). **Russell Hobbs**

compatta e potente



Occupa solo cm14,4x28,4h del piano cucina la vaporiera Kitchenminis in Cromargan® opaco, innovativo acciaio inox indistruttibile. Con i suoi 900 Watt di potenza è in grado di preparare un menu completo su due livelli da 2,15 litri di capienza ciascuno, ognuno con temperature indipendenti e regolabili. Il coperchio è in vetro, ha display Lc e mantiene le pietanze in caldo per 40 minuti (€ 184). **WMF**

INTERVISTA


TYSON SADLO

A tutto vapore!

DALL’EXECUTIVE CHEF PLURISTELLATO **ANTONIO GUIDA** DEL RISTORANTE SETA-MANDARIN ORIENTAL HOTEL DI MILANO, ECCO I CONSIGLI DA SEGUIRE PER LA COTTURA A VAPORE.

NELLA TUA CUCINA USI MOLTISSIMO LA TECNICA DEL VAPORE.
QUESTO È UN TIPO DI COTTURA CHE ADORO PERCHÉ ESALTA LE QUALITÀ DEL PESCE E DELLA CARNE. QUASI SEMPRE NEI PIATTI DEL MIO RISTORANTE È ELENCATO UN PESCE AL VAPORE, DELICATO E BURROSO, IL CUI SAPORE VIENE ESALTATO PROPRIO DAL TIPO DI COTTURA. UN CONSIGLIO: FAR RIPOSARE IL CIBO DOPO LA COTTURA PER QUALCHE MINUTO PRIMA DI SERVIRLO.

CHE TIPO DI VAPORIERA USI?
QUELLA IN BAMBÙ (ANCHE SE QUELLA IN ACCIAIO È PIÙ FACILE DA PULIRE) E LA SISTEMO SOPRA UN PENTOLINO D’ACQUA CHE AROMATIZZO CON ZENZERO, LEMON GRASS E FOGLIE DI ALLORO. SE CUOCIO IL PESCE, PER ESEMPIO, LO AVVOLGO IN UNA FOGLIA DI BIETA O NELLE ALGHE. SE CUCINO LA CARNE, AROMATIZZO L’ACQUA CON TIMO, PEPE E ANICE STELLATO.

QUALI CIBI SI PRESTANO MAGGIORMENTE PER LA CUCINA A VAPORE?
A VAPORE SI PUÒ FARE TUTTO. LA VAPORIERA VIENE USATA PREVALENTEMENTE PER PESCE E VERDURE, MA È MOLTO PIÙ VERSATILE. SUGGERISCO DI PROVARE IL VITELLO AL VAPORE E I FRUTTI DI MARE, BASTANO POCHI SECONDI E SONO SQUISITI.

a cura di OPQ

CORVO
DAL 1824



Vini Corvo
I terroir di Sicilia

La nuova linea Irmàna nasce da sole uve raccolte a mano nel rispetto del territorio, della vigna e nel segno della sostenibilità

Il vino come racconto. Di un territorio, della sua gente, dei suoi sapori. Già perché ogni vino è figlio di un terroir dove passione e competenza si tramandano di generazione in generazione. Si portano avanti tradizioni secolari e si valorizzano filiere produttive uniche, proprio come quelle del Gruppo Duca di Salaparuta che racconta una storia lunga quasi 200 anni, rappresentando un perfetto connubio tra tradizione e modernità con i suoi tre brand storici che rappresentano la Sicilia nel mondo: Corvo, Duca di Salaparuta e Florio.

Dall'anno della fondazione (1824), l'azienda segue le orme del principe Giuseppe Alliata, suo capostipite, primo a vinificare in modo innovativo le uve provenienti dalle sue tenute siciliane. Il disegno enologico attuale è il medesimo e oggi, come allora, i vini seguono criteri precisi legati al terroir e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni: Grillo, Frappato e Nero d'Avola. Da questa vision nasce la nuova linea di Corvo Irmàna da sole uve raccolte a mano e allevate nel rispetto del territorio e della vigna: due rossi e un bianco «figli» di una vendemmia manuale delle uve e come sempre oggetto di rigido controllo di qualità.

Da sempre sinonimo di bere quotidiano, i vini Corvo portano in tavola la qualità ad un giusto prezzo e raccontano il «saper fare» italiano nel mondo. Eccellenze enologiche che guardano al futuro, valorizzando la Sicilia e i suoi vitigni autoctoni grazie ad un lavoro di cura e ascolto della terra che si ritrova anche in etichetta, attraverso l'utilizzo di materiali di recupero per l'etichetta e il vetro, e di tappi riciclabili al 100% (con carbon footprint pari a 0).

Una sostenibilità di nome e di fatto certificata: Duca di Salaparuta è infatti la prima azienda in Sicilia ad ottenere entrambe le certificazioni Viva ed Equalitas con l'obiettivo di garantire la qualità dei vini «made in Sicilia», salvaguardare il territorio e creare cultura sociale. E sempre senza paura di sbagliare perché i vini Corvo sono ideali per accompagnare sia le ricette più semplici sia quelle più sfiziose. Corvo: un bere di qualità, ogni giorno.



IRMÀNA GRILLO

Prodotto con uve raccolte a mano a perfetta maturazione, questo vino, dal vivace color giallo paglierino, esprime le migliori caratteristiche del Grillo: profumi fruttati e di macchia mediterranea che accompagnano un palato ampio, fresco e persistente.

VITIGNO Grillo
GRADO ALCOLICO 12,5% - 13,0% in vol.
CONSUMO Per una cena tra amici



IRMÀNA FRAPPATO

Da uve Frappato raccolte manualmente questo vino è espressione autentica e integra del vitigno. Il palato vellutato, con tannini gentili, regala una grande morbidezza e persistenza aromatica mentre il naso si riempie di sentori delicati di rosa e viola.

VITIGNO Frappato
GRADO ALCOLICO 12,5% - 13% in vol.
CONSUMO Per chi vuole gustare un ottimo piatto di carne o pesce saporito



IRMÀNA NERO D'AVOLA

La forte attenzione alla sostenibilità ambientale e agronomica abbinata al vitigno siciliano portano nel calice i profumi sontuosi di marasca e lampone tipici di queste uve calde di sole. Il gusto ampio, vellutato e ricco di struttura, si completa con una nota fresca sorprendente.

VITIGNO Nero d'Avola 100%
GRADO ALCOLICO 12,5% - 13% in vol.
CONSUMO Eccelle in abbinamento a carni e formaggi



pranzo di Prima



Tovaglia, runner e ciotola di Zara Home; tovaglioli in lino tinti a mano di Hue table stories; bicchieri di Cristallerie Livellara. Indirizzi a pagina 146

IN UNA TENUTA NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO, SI SONO RIUNITE TRE GENERAZIONI DI UNA FAMIGLIA PROFONDAMENTE LEGATA AL MONDO DEL VINO, VALORIZZANDO TUTTO IL BELLO E IL BUONO DEL TERRITORIO

testi di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro, food stylist Alessandra Avallone, styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

vera





A sinistra, Angelica Folonari e il fratello Giovanni brindano con un Chianti Classico della Tenuta di Nozzole. A destra, Giacomo Rossi, cuoco al relais La Pietra, che ha preparato il menu di queste pagine. Alle ricette di Giovanna Folonari, ha aggiunto gli appetizer, la terrina di pollo e i ravioli, di sua creazione.

È tutta una questione di cuore. Quello di Giovanna Folonari, nata a Roma e cresciuta in Svizzera, batte in Toscana. Qui si è trasferita, giovanissima sposa, per seguire il marito Ambrogio, oggi considerato uno dei patriarchi del settore vitivinicolo italiano. In particolare, il cuore di Giovanna e della sua famiglia è ben radicato nel Chianti Classico, culla dei celebri vini Supertuscan e indiscussa icona del paesaggio italiano. Nei fine settimana o per le feste, qui si ritrovano i tre figli e i sei giovani nipoti, oltre a tanti amici, vecchi e nuovi, perché "la nostra casa è sempre aperta alla convivialità", spiega Giovanna.

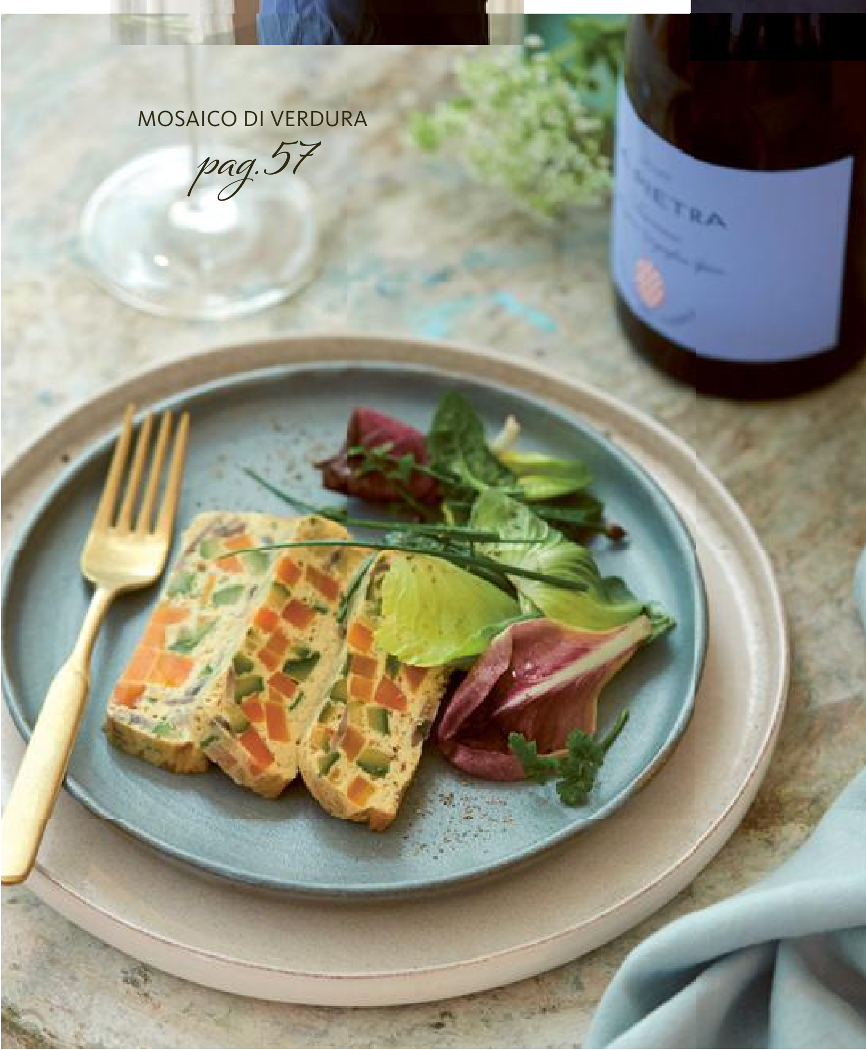
La passione per l'accoglienza, in fortunato cocktail con l'amore per questo territorio, una certa efficienza nordica e una straordinaria energia, l'hanno spinta a riqualificare le case coloniche sui terreni di proprietà, un tempo abitate da mezzadri e contadini, per destinarle a un'ospitalità di charme. Il relais Pietra del Cabreo, nella storica tenuta nei dintorni di Greve in Chianti, è frutto del lavoro di ristrutturazione di un vecchio casale. Insieme a Oliva Busignani, decoratrice d'interni e amica, si è occupata del recupero di materie prime locali, ha scelto i migliori artigiani fiorentini, scovato pezzi d'arredo e oggetti d'antiquariato nei mercati, il tutto in un insieme di grande armonia. Dal relais, adagiato su un colle, la vista abbraccia i vigneti della tenuta e la vicina Montefioralle, tra i Borghi più belli d'Italia, fino a Firenze. Un luogo che attendeva solo di essere riscoperto, e a suo modo ha ringraziato: durante i lavori, è stato ritrovato uno sferoblasto, ovvero un "nodo" che si forma tra le radici degli alberi. La sua forma è proprio quella di un grande cuore. *segue >*

MINI TARTARE

Tagliate a metà 8 puntarelle grandi e immergetele in una ciotola con acqua e ghiaccio per renderle croccanti. Tagliate a fettine 250 g di scamone di chianina e battetele al coltello per ricavare la tartare. Raccoglietela in una ciotola, cospargete con sale, pepe, 1 cucchiaio d'olio e mescolate delicatamente. Sgocciolate le puntarelle, asciugatele su un canovaccio e distribuitevi sopra la tartare preparata. Completate con qualche punta di maionese.







MENU

Appetizer
LA TARTARE E LE ALICI VANNO NECESSARIAMENTE PREPARATE ESPRESSE. LA PANZANELLA PUÒ ESSERE FATTA IN ANTICIPO, TENENDOLA COPERTA E AL FRESCO, MENTRE IL GUSCIO DI CIPOLLA VA PREPARATO AL MOMENTO.

Terrina di pollo del Valdarno
PREPARATELA IL GIORNO PRIMA E TENETELA IN FRIGORIFERO.

Mosaico di verdura
DA PREPARARE IN ANTICIPO. SERVITELO CON INSALATINA FRESCA.

Ravioli di ricotta e limone
LA PASTA PUÒ ESSERE FATTA IN ANTICIPO E CONSERVATA IN FRIGO, AVVOLTA IN PELLICOLA.

Coniglio in salsa d'uovo
CUOCETELO IL GIORNO STESSO, TENENDO CONTO DEI TEMPI DI COTTURA. ACCOMPAGNATELO CON LA RATATOUILLE E I SEDANI ALLA TOSCANA, DA SERVIRE ANCH'ESSI CALDI.

Spuma allo yogurt
DA PREPARARE IN ANTICIPO, REFRIGERARE E TENERE IN FRIGO. I FRUTTI DI BOSCO DI ACCOMPAGNAMENTO VANNO PREPARATI E CONDITI ALL'ULTIMO.

A lato e in alto, piatti in ceramica smaltata bianca di H&M Home; forchetta in acciaio satinato oro di Pintinox; tovagliolo in lino tinto a mano di Hue table stories. Indirizzi a pagina 146

Qui accanto, Giovanna Folonari. In basso, uno scorcio del relais Borgo del Cabreo, all'interno delle Tenute del Cabreo, come il relais la Pietra (nella pagina a fianco, un agolo del giardino). Entrambi si trovano nel territorio di Greve in Chianti.





TERRINA DI POLLO
pag. 57

GIARDINIERA
pag. 57



In alto a destra, tovaglia e runner in lino naturale di Zara Home; bicchiere in vetro borosilicato di Cristallerie Livellara. Indirizzi a pagina 146

Francesca Folonari, che alla Pietra del Cabreo è responsabile dell'ospitalità, è la prima ad arrivare all'appuntamento per il pranzo, seguita a giro dal fratello Giovanni, alle redini dell'azienda, e dalla sorella Angelica, che lavora a Roma. Il patriarca della famiglia, Ambrogio, arriva accompagnato dal nipote Filippo, che studia a Milano. In attesa di sedersi a tavola per gustare le ricette di famiglia, veri must che Giovanna Folonari ha raccolto in un ricettario, si assaggiano gli sfizi ideati da Giacomo Rossi. Toscano doc, è tornato nella sua terra, forte delle esperienze in ristoranti stellati a Milano e in Veneto. Le tonalità di rosso sono il leitmotiv dei suoi golosi bocconcini: quello della barbabietola per i fragranti crostini con alici fresche, quello della carne di chianina sulle puntarelle, quello del petalo di cipolla che raccoglie una mini panzanella. Gustosamente crunchy, si mangiano con le mani e in un boccone, comodamente seduti sul divano o spostandosi per prendere un calice di Vermentino Doc della Tenuta Campo al Mare, prima dell'arrivo degli antipasti veri e propri.

Si tratta di due morbide terrine. Una, creata da Giacomo, è a base di pollo del Valdarno, accostato a una giardiniera fatta in casa e alla tipica salsa verde alla fiorentina (da non confondere con il bagnet vert dei piemontesi), a base di prezzemolo, uovo sodo e pane bagnato nell'aceto. L'altro sformato è invece uno dei piatti più ricorrenti nei menu di Giovanna, che ha inserito nel suo ricettario, in cui le verdure, al taglio, compongono un mosaico, “un po' come siamo noi”, commenta con un sorriso ironico. E aggiunge: “Questa ricetta l'ho imparata da Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri”. *segue* >



BERE GIUSTO

IL MENU OFFRE DIVERSE OPPORTUNITÀ PER METTERE ALLA PROVA LA SENSIBILITÀ GASTRONOMICA DEI PRODOTTI FOLONARI. PRIMA DI VEDERLI NEL PARTICOLARE, SEGNALIAMO LE PREPARAZIONI DOVE I VINI POTREBBERO NON FUNZIONARE E SI SACRIFICHEREBBERO INUTILMENTE: LA GIARDINIERA, PER LA PRESENZA DELL'ACETO, I SEDANI STUFATI, PER LA LORO FIBRA, E LA SPUMA ALLO YOGURT, DOVE LA BASSA TEMPERATURA E LA CREMOSITÀ DISORIENTANO OGNI VINO. IN COMPENSO, SULLA TARTARE E SUL MOSAICO DI VERDURE, SPENDIAMO LA FRESCHEZZA SALINA ASSOCIATA ALLA GIOVANILE E LEGGIADRA INTRAPRENDENZA DEL VERMENTINO DI BOLGHERI CAMPO AL MARE. ALLO CHARDONNAY LA PIETRA, E ALLA SUA PROVERBIALE DUTTILITÀ ESPRESSIVA, SPETTA IL COMPITO DI ASSISTERCI SIA SULLA COMPLESSA VARIETÀ DELLA TERRINA DI POLLO, SIA SULLA STRATIFICATA DELICATEZZA DEI RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E PISTACCHI. IL CONIGLIO INCORAGGIA A SERVIRCI DEL BOUQUET RACCOLTO E DELLA STOFFA SONTUOSA CHE CARATTERIZZANO IL CHIANTI CLASSICO NOZZOLE, ESEMPLARE PER COME ACCOMPAGNA LA CARNE SENZA SEPARARLA MAI DALLA SALSA DI COTTURA ARRICCHITA DALL'UOVO.



Sopra, il paesaggio intorno alle Tenute del Cabreo, fatto di colli, vigneti e borghi storici. In basso, un dettaglio del caveau dove sono conservate 40mila bottiglie di annate storiche di vini delle Tenute Folonari. Il caveau e la barricaia si trovano presso la tenuta di Nozzole, sempre nel comune di Greve in Chianti, con possibilità di visite guidate e degustazioni (tenutefolonari.com).





RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE, CON PISTACCHIO E MIELE

pag.58

A destra, tovaglia di Zara Home, tovagliolo in lino tinto a mano di Hue table stories, piatto in ceramica bianca di H&M Home. Indirizzi a pagina 146







In alto, la grande barricaia alla Tenuta di Nozzole. Francesca Folonari, responsabile dell'ospitalità dell'azienda, e la sorella Angelica Folonari. Qui accanto, una bottiglia di La Pietra, prodotto con uve Chardonnay in purezza, provenienti dai vigneti delle storiche Tenute del Cabreo.

Si scopre così che circa vent'anni fa Giovanna aveva aperto a Greve in Chianti una scuola di cucina per appassionati, assai prima che diventasse di moda, perché "facendo buoni vini, c'è sempre stata l'esigenza di accompagnarli con buoni piatti", spiega. Venivano chiamati gli chef dei migliori ristoranti fiorentini, e tali furono il successo dei piatti e le richieste che alla fine Giovanna pubblicò le ricette, alcune leggermente modificate per renderle facilmente replicabili, nel libro *Amatissime*. Nel volume sono raccolte quelle immancabili nei pranzi di famiglia o imparate dalle amiche; quelle lombarde trasmesse da Sara, la vecchia balia del marito Ambrogio, o inventate dalla figlia Angelica, come il dolce per recuperare il torrone di Natale. Uno spaccato gastronomico della storia di famiglia che tocca diversi territori, persone care e molti ricordi, insomma.

La soffice delicatezza degli antipasti procede nei ravioli "firmati" da Giacomo, che per cromia, forma e ingredienti evocano il mondo floreale: una pasta fresca di un giallo intenso, dato da 21 tuorli, racchiude un cremoso ripieno di ricotta, dal gusto appena "acceso" dall'aroma del limone e della noce moscata. Gentile anche il condimento, a base di un insolito latte di pistacchi, con granella, polline e miele. Per sottolineare il tema bucolico del piatto, il tocco in più è quello dei boccioli di rosmarino raccolti dalle rigogliose bordure che disegnano il giardino tutt'attorno il relais, insieme a lavanda, un roseto e alberi, tra cui un acero secolare e un maestoso frassino all'entrata, dono di Ambrogio Folonari alla moglie.

RATATOUILLE NIZZARDA

Affettate sottili 2 cipolle medie e soffriggetele a fuoco dolce con 3 cucchiai d'olio e 2 spicchi d'aglio. Mondate 1 peperone rosso e 750 g di zucchine; pulite anche 2 melanzane e sbucciatele. Tagliate a dadini tutte le verdure e unite al soffritto prima il peperone, dopo 4 minuti le zucchine e infine le melanzane. Aggiungete qualche cucchiaio d'acqua e cuocete per 5 minuti. Nel frattempo riducete a dadini 5 pomodori maturi, uniteli alle verdure, salate, pepate e cuocete per 20 minuti. Profumate con 2 rametti di timo.



SEDANI STUFATI ALLA TOSCANA *pag. 58*

CONIGLIO IN SALSA D'UOVO *pag. 58*



Qui sopra, Filippo Folonari, figlio di Giovanni, presidente dell'azienda vitivinicola.



SPUMA ALLO YOGURT
pag.58



Qui a lato, vassoio in ceramica di Paola Pezza, cucchiaino di Pintinox. In alto, piatto rettangolare di Emile Henry distr. Maino, tessuto in lino di Hue table stories. Nella pagina accanto, vassoio ovale di Zara Home, piatto ovale bianco e verde di Bloomigdale, posate di Pintinox. Indirizzi a pagina 146

Ed ecco che arriva il main course di Giovanna: lo stufato di coniglio in salsa d'uovo che la lunga cottura ha reso tenerissimo, con l'intingolo della fricassea così saporito che obbliga a raccoglierlo, a costo di fare scarpetta. Due sono i contorni che lo accompagnano: i sedani stufati, descritti nel libro "Amatissime", sono una ricetta ereditata da Rosario Santoro, un tempo chef del prestigioso ristorante Sabatini di Firenze. Il secondo contorno è una ratatouille con le verdure tagliate a dadini minuscoli e appena scottati, per rimanere deliziosamente scrocchiarelli.

Lo chef Giacomo ha già tolto dal frigorifero il dessert, preparato con buon anticipo: una fresca mattonella dall'aroma agrumato, con appena un sentore di liquore, anche questa nel ricettario di Giovanna. Per rafforzarne la nota acidula e fresca, necessaria al termine del pranzo ricco di stimoli gustativi, anche se mai invadenti, l'ideale è il mix di frutti di bosco, appena spruzzati con succo di limone. Il tepore della giornata primaverile invita a raccogliersi, con un ottimo caffè, in uno dei tanti angolini di privacy predisposti in giardino per ammirare il placido panorama delle colline del Chianti Classico. Per il quale è già stato avviato il percorso per diventare patrimonio mondiale Unesco.

Profumi e sapori dei pascoli



MOZZARELLA
MOZZARELLINE E
RICOTTA CON IL GUSTO
AUTENTICO DEL
LATTE FIENO BIO
100% ALTOATESINO



Il cibo è nutrimento, ma anche esperienza di piacere e scoperta, come assaporare la vera essenza dei pascoli altoatesini con la nuova linea Latte Fieno Bio Brimi, che comprende Mozzarella, Mozzarelline e Ricotta dal gusto pieno e genuino. Il latte Fieno Bio viene da mucche allevate in montagna senza mangimi OGM, ha un sapore pieno e genuino che senti in tutti i prodotti ed è insignito del marchio europeo STG Specialità Tradizionale Garantita. La società cooperativa Brimi lo raccoglie ogni giorno dai soci contadini in Alto Adige e lo lavora entro 24 ore nella sua centrale a pochi km dalle stalle, alimentata interamente con energie rinnovabili per tutelare l'ecosistema che la ospita. È anche l'unica azienda altoatesina specializzata nella produzione di mozzarelle con latte 100% altoatesino.

Brimi
Südtirol
È nella nostra natura

@brimisudtirol www.brimi.it



NUOVA LINEA LATTE FIENO BIO BRIMI

Prova la Mozzarella Fior di Latte morbida e succosa per degustazioni e ricette, le Mozzarelline fresche e delicate anche per i tuoi aperitivi, la Ricotta deliziosa anche per antipasti e dolci. Tutte con il gusto pieno e genuino del Latte Fieno Bio.

ALICI SU CROSTINO CON BURRO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

8 acciughe grandi già trattate per l'uso a crudo – 1 arancia non trattata - 1 limone non trattato – aceto di vino bianco – aceto di mele – 2 rametti di timo e 2 di maggiorana – pane a cassetta – 50 g di burro salato – zucchero – sale

1 Grattugiate la scorza di 1/2 limone e 1/2 arancia. Spremete il succo di entrambi, misuratelo e unite pari quantità di aceto di mele e di vino, una presa di sale, una presa di zucchero, 1 cucchiaio d'olio, il timo e la maggiorana. Immergete le acciughe nella marinata e tenete in frigo per 20 minuti.
2 Riducete il pane a striscioline e tostatele in forno. Ammorbidite il burro con una spatola e mettetelo in una tasca da pasticciere. Scolate le acciughe e dividete i due filetti. Spremete su ogni crostino una striscia di burro e appoggiatevi un filetto di acciuga. Lo chef ha completato con polvere di barbabietola.

MINI PANZANELLA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

200 g di pane toscano leggermente raffermo – 3-4 pomodori perini maturi – 1 piccola carota – 1 piccolo cetriolo – 1/2 costa di sedano – 2 cipolle rosse – aceto di vino bianco – qualche foglia di basilico – 150 g di zucchero – 1 bacca di ginepro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Sbucciate le cipolle e sbollentatele in acqua salata. Portate a ebollizione 300 ml d'acqua con 150 ml di aceto, lo zucchero, 2 prese di sale, 2-3 grani di pepe e il ginepro. Lasciate intiepidire, poi versate la marinata sopra le cipolle tagliate a metà.
2 Bagnate il pane, strizzatelo e sbriciolatelo in una ciotola. Frullate i perini, salateli e passateli al setaccio. Condite il pane con il pomodoro. Tagliate a cubetti minuscoli il sedano, la carota e il cetriolo sbucciato; salate leggermente e unite le verdure al mix di pane. Condite con una spruzzata di aceto, il basilico e regolate di sale. Sgocciolate le cipolle, sfogliatele e riempitele con la panzanella.

MOSAICO DI VERDURA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

200 g di carote – 200 g di zucchine – 200 g di champignon – 4 uova piccole – 2 dl di panna fresca – 1 spicchio d'aglio – timo fresco – 1 ciuffo di prezzemolo – 1/2 cucchiaino di zucchero – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate e lavate le verdure e i funghi. Tagliate a bastoncini le zucchine e le carote e a fette spesse i gli champignon. Cuocete le carote con una noce di burro, lo zucchero, 2 cucchiai d'acqua e sale, fino a evaporazione del liquido di cottura. Saltate le zucchine con una noce di burro, sale e timo.
2 Cuocete i funghi con un filo d'olio e l'aglio e cospargeteli di prezzemolo tritato. Sbattete le uova in una ciotola con sale e pepe, poi unitevi la panna. Imburrate uno stampo rettangolare da 1,2 litri e versatevi 1 terzo del mix di uova. Disponete le verdure a strati nel senso della lunghezza, alternandole con il resto del composto.
3 Coprite con alluminio e cuocete a bagnomaria nel forno già caldo a 150° per 1 ora o finché la terrina sarà soda al tocco. Lasciate raffreddare e trasferite in frigo per tutta la notte. Sformate il mosaico e servitelo a fette spesse.

TERRINA DI POLLO DEL VALDARNO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

12 fette di lardo sottili – 700 g di carne di pollo macinata – 1 petto di pollo intero – 2-3 bicchieri di Vin Santo – qualche rametto di timo – 6 foglie di salvia – 80 g di giardiniera (pronta o da preparare come indicato qui accanto) – 100 g di mortadella in 1 sola fetta – 1 dl di panna fresca – 4 tuorli – 1 cucchiaio di pistacchi sgusciati – sale – pepe – salsa verde, maionese e giardiniera fatta in casa per accompagnare

1 Tagliate a striscioline il petto di pollo, mettetele in una terrina alternandole con timo e salvia, versatevi sopra il vino e lasciate marinare per 12 ore in frigorifero.
2 Rivestite di carta da forno uno stampo da plumcake da 1,2 litri. Foderatelo con le fettine di lardo, lasciandole fuoriuscire dai bordi. Tritate grossolanamente le verdure della giardiniera, unitele al pollo macinato con la mortadella tagliata a dadini e i pistacchi tagliati a metà. Mescolate la panna con i tuorli e incorporate il mix alla preparazione. Regolate di sale e pepate.
3 Trasferite la farcia in una tasca da pasticciere e stendete un primo strato nello stampo; disponetevi sopra delle striscioline di pollo scolate e salate. Coprite con altra farcia e altro pollo. Alternate gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Ripiegate il lardo sopra la farcia, poi coprite con carta da forno e alluminio.
4 Cuocete la terrina a bagnomaria nel forno già caldo a 180° per 1 ora e 30 minuti. Appoggiate un peso sopra la terrina e fatela raffreddare in frigorifero per alcune ore. Al momento di servire sformate la terrina, tagliatela a fette e servite con la giardiniera, salsa verde e maionese.

Giardiniera

MONDATE 1 PEPERONE GIALLO, 1 PEPERONE ROSSO, 100 G DI CAVOLFIORE, 1 CUORE DI FINOCCHIO, 2 CAROTINE, 2 COSTE TENERE DI SEDANO, 4 CIPOLLOTTI E 10 FAGIOLINI. TAGLIATE TUTTE LE VERDURE A PEZZETTI DI DIMENSIONI SIMILI. PORTATE A EBOLLIZIONE UNA CASSERUOLA DI ACQUA SALATA E CUOCETEVI PER 3 MINUTI LE CAROTE, I FAGIOLINI E IL SEDANO; AGGIUNGETE I PEPERONI E IL FINOCCHIO E, DOPO ALTRI 3 MINUTI, I CIPOLLOTTI TAGLIATI A QUARTI; DOPO ALTRI 3 MINUTI IL CAVOLFIORE. IN TUTTO LA COTTURA DEVE DURARE 12 MINUTI. SCOLATE LE VERDURE. VERSATE IN UNA CASSERUOLA 500 ML DI VINO BIANCO, 500 ML DI ACETO DI MELE, 500 ML D'ACQUA, 100 G DI ZUCCHERO, 20 G DI SALE, 20 GRANI DI PEPE E 6 FOGLIE DI ALLORO. PONETE SUL FUOCO, MESCOLANDO FINCHÉ LO ZUCCHERO SI SARÀ SCIOLTO. SPEGNETE E LASCIATE INTIEPIDIRE. SISTEMATE LE VERDURE IN 4 VASI DA 500 ML, COPRITELE CON LA MARINATA PREPARATA, CHIUDETE E LASCIATE MATURARE AL FRESCO PER 1 SETTIMANA.



Ricette di famiglia

AMATISSIME. RICETTE DI FAMIGLIA DA UNA TENUTA IN TOSCANA È IL LIBRO DI GIOVANNA FOLONARI TORNATO ALLE STAMPE A DISTANZA DI PIÙ DI VENT'ANNI DALLA PRIMA EDIZIONE. L'OCCASIONE SONO STATI I 60 ANNI DI MATRIMONIO DELL'AUTRICE CON AMBROGIO FOLONARI, DECANO DEI VITICOLTORI ITALIANI. CURATO DALLA FIGLIA ANGELICA FOLONARI, IL VOLUME, FEDELE ALLA PRIMA VERSIONE NEI CONTENUTI, SI PRESENTA CON UNA VESTE GRAFICA PIÙ MODERNA, ARRICCHITA CON CONSIGLI PER L'ABBINAMENTO DI CIASCUN PIATTO CON I VINI DELLA AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE.
IL LIBRO È IN VENDITA ONLINE SUL SITO TENUTEFOLONARI.COM/SHOP/

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE, CON PISTACCHIO E MIELE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

400 g di farina 00 – 100 g di semola rimacinata – 21 tuorli circa (400 g) – 1 uovo intero – 5 g di sale – 5 g di olio extravergine d'oliva
<u>per il ripieno e il condimento</u> 500 g di ricotta mista tra vaccina e di pecora – 50 g di grana padano Dop grattugiato – noce moscata – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 2 rametti di salvia – 80 g di burro – 1 cucchiaio di granella di pistacchi + 90 g di pistacchi sgusciati – miele millefiori – pepe bianco – sale

1 Impastate la farina e la semola con il sale, l'olio, i tuorli e l'uovo. Avvolgete la pasta in pellicola e lasciatela riposare per almeno 1 ora in frigorifero.
2 Nel frattempo, lavorate la ricotta con il grana, la scorza di limone, una grattatina di noce moscata e una macinata di pepe.
Stendete la pasta e tagliatela in lunghe strisce. Disponetevi sopra tanti mucchietti di ripieno, distanziandoli. Coprite con un'altra striscia di sfoglia, premete la pasta intorno al ripieno per eliminare tutta l'aria poi, con un coppapasta rotondo dentellato, ritagliate i ravioli. Frullate finemente i pistacchi con 180 ml d'acqua e passate al setaccio.
3 Lessate i ravioli in acqua bollente salata e scolateli dopo 2 minuti; ripassateli in padella con il burro fuso e la salvia, mantecando con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura. Distribuite i ravioli nei piatti, completateli con il latte di pistacchi preparato e cospargete con la granella di pistacchi e qualche goccia di miele. Se vi piace, guarnite con polline e fiori di rosmarino.

CONIGLIO IN SALSA D'UOVO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1 coniglio da 1,5 kg circa – 1 cucchiaio di cipolla tritata fine – 8 fette di prosciutto crudo – 1/2 cucchiaio di farina – 1/2 bicchiere di vino bianco secco – 3 tuorli – il succo di 1 limone – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate il coniglio, asciugatelo e tagliatelo a pezzi. Fate fondere il burro con 2 cucchiai d'olio in una casseruola ampia e bassa. Rosolate il coniglio a fiamma viva, rigirandolo su tutti i lati. Aggiungete la cipolla tritata, salate, pepate e unite il prosciutto tagliuzzato grossolanamente.
2 Cospargete la carne di farina, rigiratela nel fondo di cottura per qualche minuto e sfumate con il vino bianco. Coprite il coniglio con acqua calda e continuate la cottura per 1 ora, a fuoco basso. Quando sarà tenero spegnete e tenete in caldo.
3 Sbattete in una ciotola i tuorli con il succo di limone, allungate con 1 mestolino del fondo di cottura del coniglio e regolate di sale. Fuori dal fuoco, versate la salsa nella casseruola, mescolate e lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.

SEDANI STUFATI ALLA TOSCANA

FACILISSIMO
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
35 CAL/PORZIONE

2 sedani grandi – 1/2 cipolla – 200 g di pomodori pelati scolati – 1 bicchiere di vino bianco – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Eliminate i gambi più esterni dei sedani e le foglie. Togliete i filamenti dalle coste più tenere, lavatele e riducetele a tocchetti di 4 cm.
2 Tritate la cipolla e soffriggetela in un'ampia padella con 2 cucchiai d'olio. Unite i sedani, fateli insaporire e sfumate con il vino bianco.
3 Aggiungete i pelati spezzettati, 2 dl d'acqua, sale, pepe e cuocete coperto e dolcemente per 40 minuti. Completate con il prezzemolo tritato.

SPUMA ALLO YOGURT

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
360 CAL/PORZIONE

2 uova – 120 g di zucchero – 1 bustina di vaniglina – 4 vasetti di yogurt intero – 2 dl di panna fresca il succo di 1 arancia – 1 cucchiaio di liquore all'arancia tipo Grand Marnier – 3 fogli di gelatina (15 g) – 1 confezione di savoiardi
<u>per servire</u> 250 g di fragole – 125 g di mirtilli – 1 cucchiaio di zucchero – 1 cucchiaio di succo di limone

1 Foderate con pellicola uno stampo da plumcake da 1,2 litri. Ammorbidite la gelatina in una ciotola d'acqua fredda, poi scolatela e strizzatela; scioglietela in una casseruola con 2 cucchiai d'acqua. Sgusciate le uova, separate gli albumi dai tuorli e montate questi ultimi con 100 g di zucchero finché saranno bianchi e spumosi. Incorporatevi la vaniglina, lo yogurt e la gelatina.
2 Montate la panna e amalgamatela alla preparazione con una spatola. Montate a neve gli albumi, unendo verso la fine lo zucchero restante, aggiungeteli al composto e versatelo nello stampo.
3 Mescolate il succo d'arancia con il Grand Marnier. Imbibite i savoiardi nel liquido e appoggiateli sopra la mousse, coprendola completamente, e premendo leggermente. Trasferite nel freezer per 1 ora e successivamente in frigorifero per almeno 2 ore.
4 Lavate le fragole, tagliatele a rondelle, raccoglietele in una ciotola e unite i mirtilli, lo zucchero, il succo di limone e mescolate. Sformate il dolce e servitelo con i frutti di bosco.



Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Gusto
in famiglia.
Recla
SÜDTIROLER
SPECK
ALTO ADIGE
Da tre generazioni ti offriamo tutta la qualità del Südtirol
Veniamo dalla Val Venosta, tra le montagne del Südtirol.
Da generazioni la nostra famiglia e la nostra terra sono una cosa unica, e così i nostri prodotti.
Come lo speck, che ancora oggi segue rigorosamente la tradizione.
Un'attenta selezione di carne dalla nostra macelleria, una miscela di spezie dalla ricetta
di famiglia, una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura,
fresca e asciutta del nostro territorio. Un prodotto dal gusto inconfondibile.
Recla

DALLA SELEZIONE DEI BOVINI SECONDO ALTI STANDARD DI QUALITÀ ALLA LAVORAZIONE ESPERTA DELLE MEZZENE, ECCO IL VERO PERCORSO DI QUESTO ALIMENTO E CIÒ CHE RIESCE A RENDERLO DAVVERO SUBLIME

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro

Carne

Ci sono bistecche e bistecche, alcune sono semplicemente buone, ma altre producono esplosioni di assoluto piacere. Impossibile non notare la differenza, più difficile capire quali siano lavoro, cure, abilità e passione necessari a offrirci quel boccone, cosa determini tanta succosità, scioglievolezza, intensità di sapore. Noi di Sale&Pepe, per fare chiarezza, siamo andati a conoscere da vicino il grande mondo della carne in un luogo speciale, da sempre vocato alla sua produzione. Il comune di Tombolo, in provincia di Padova, lo è.

L'antico mestiere del mediatore

Da secoli in questa zona della campagna veneta si allevano bovini, ma soprattutto il bestiame, benché nato altrove, vi fa tappa, perché a Tombolo ci si occupa della sua qualità. Già in passato chi aveva capi di bestiame, si rivolgeva ai "mediatori" tombolani per ottenere un parere affidabile, per siglare un accordo proficuo tra venditore e acquirente. A Tombolo insomma la carne si conosceva e si commerciava meglio che in qualunque altro luogo del nordest. Erede di questo sapere antico (ora potremmo assimilarlo a quello dell'enologo per il vino), si erge oggi nella campagna un edificio imponente e moderno, la sede del Centro Carni Company dove ogni giorno si lavorano e si mettono in commercio 70 tonnellate di carne bovina. Ottima naturalmente. Ma cosa la rende così speciale? I bovini non sono tutti uguali: ogni capo ha caratteristiche genetiche che lo definiscono, è plasmato dallo stile di vita che conduce, dalle cure che gli vengono riservate e dal cibo con cui è nutrito. Ma a Tombolo abbiamo appreso una lezione ancora più importante. Ci hanno insegnato e dimostrato, bistecca alla mano, anzi nel piatto, che la carne più saporita ha caratteristiche particolari come la presenza del grasso di copertura e la marezzatura. *segue >*

Sotto, Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing di Centro Carni Company che ci ha accompagnati alla scoperta del complesso iter necessario alla lavorazione della carne: dalla selezione dei capi in base a razze e tecniche di allevamento fino alla sua immissione sul mercato.









LA NOSTRA PASSIONE







In questa pagina: in alto a sinistra, bovini di razza Charolaise e, al centro, di razza Angus. Sempre in alto, la facciata della nuova academy MEatSCHOOL e l'addetto più esperto del reparto disosso: Renzo Zorzi, da 30 anni in azienda. Nelle altre immagini, l'arrivo delle mezzene (sopra), la macinatura della polpa e, qui a lato, gli hamburger in fase di produzione le lombate sottoposte alla frollatura dry aging in apposite celle a 0-2°C.





A sinistra, il moderno edificio che ospita il Centro Carni Company: l'azienda è in via di espansione per ospitare nuove linee produttive. Qui accanto, dalla coscia intera si ricavano i tagli del posteriore come scamone, noce, fesa e sottofesa. Sotto, le fasi del disosso di una lombata, la parte più nobile del bovino che dà costate, fiorentine, filetto e le confezioni a marchio Unika, destinate alla ristorazione. In basso, i singoli tagli messi sottovuoto raggiungono il magazzino, pronti per la destinazione finale. Qui a destra, una bistecca a marchio You&Meat.















LE FAMIGLIE PILOTTO E BEGHETTO, tuttora alla guida di Centro Carni Company, hanno solide radici nel settore della carne. La loro storia comincia nel 1890 quando già entrambe si occupavano di allevamento e commercio dei bovini. Insieme, negli anni Settanta, danno vita alle prime attività industriali fondando due società, una per il commercio, l'altra specializzata nella lavorazione delle carni e nel confezionamento di tagli anatomici sottovuoto. Si fonderanno nel 1980. L'odierna Spa nasce nel 2020 e da allora non ha mai smesso di investire in crescita e tecnologia. Qui sopra, gli attuali responsabili: da sinistra, Riccardo Beghetto, dell'ufficio acquisti; Elisa Pilotto, delle risorse umane; il presidente Giovanni Pilotto; Claudio Beghetto (in poltrona), socio di Centro Carni Company; Raffaele Pilotto, direttore commerciale e marketing; Nicola Pilotto, direttore amministrativo finanza e controllo di gestione e Filippo Pilotto, direttore commerciale.

Affinché la carne sia davvero buona il grasso infatti deve essersi infiltrato tra le fibre, tracciando abbondanti, sottili venature. È questa marezzatura a rendere bistecche e arrosti incredibilmente teneri e saporiti.

Un percorso affidato agli esperti

Oggi a Tombolo arrivano carni selezionate tra Italia ed Europa: in Francia si acquistano le razze Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine; la Polonia assicura i magnifici incroci di Frisone e Brune; l'Irlanda fornisce gli Angus. Ma la razza non basta. Nel Paese di provenienza e, in altri casi, una volta giunti in Italia, i capi vengono sottoposti al "finissaggio", ovvero trasferiti in allevamenti che applicano i protocolli di Centro Carne Company, dove sono nutriti con un ricco mix di cereali nobili, sali minerali, grassi vegetali e fibre studiato dagli alimentaristi zootecnici e bilanciato in base al tipo genetico e al sesso dell'animale. In 200 giorni, il finissaggio dà luogo a una conversione totale del grasso, che da duro ed esterno, si fa fine e si insinua nella polpa.

Quando le mezzene dei bovini macellati entrano nel ciclo di lavorazione dell'azienda, vengono controllate, classificate e avviate al disosso. A una temperatura inferiore ai 4°C si procede alla loro suddivisione nei tagli anatomici, destinando ciascun pezzo al percorso migliore: alcuni vengono scelti per le macellerie, altri, confezionati in singole bistecche e hamburger con il marchio You&Meat, destinati ai supermercati, altri ancora, riconoscibili dal marchio Unika, affidati alla ristorazione.

Una parte di essi segue invece una via molto speciale. È la carne sottoposta al *dry aging*. Di cosa si tratta? A differenza della classica frollatura in *wet aging,* che prevede che il prodotto fresco riposi per circa 10 giorni sottovuoto, il *dry aging*, più lungo e complesso, richiede che le lombate, quelle più grandi, con una buona copertura di grasso e ben marezzate, restino in apposite celle a temperatura e umidità controllate per un minimo di 14 giorni. Questa particolare tecnica di frollatura permette l'intenerimento delle fibre muscolari grazie all'azione degli enzimi naturalmente presenti nella carne. Il risultato è un prodotto dalla particolare tenerezza e dal gusto più ricco e complesso. Ancora una volta nulla è dato per scontato: la selezione delle lombate destinate al *dry aging* e il loro tempo di permanenza nelle celle sono scelte affidate all'esperienza di chi lavora nell'industria con la saggezza di uno specialissimo artigiano.

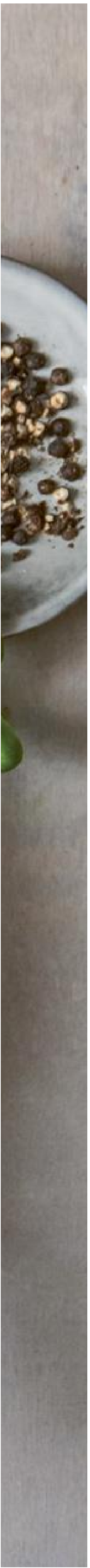
Per diffondere il suo grande patrimonio di conoscenza, il Centro Carni Company collaborerà con MEatSCHOOL, un'accademia dove la pratica di un mestiere complesso incontrerà la formazione attraverso collaborazioni con gli istituti di agraria, le facoltà di veterinaria e microbiologia. I suoi corsi si rivolgeranno a chi della carne vuole fare una professione di alto livello, ma anche ai cultori, agli appassionati, agli amanti di un alimento senza paragoni.

testaroli

POCO CONOSCIUTI AL DI FUORI DELLA LUNIGIANA, SONO UN PRIMO DI PASTA TRA I PIÙ ANTICHI E PARTICOLARI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

testi e cura di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





"Che cosa sono i testaroli? Sono la più squisita, la più semplice e appetitosa di tutte le paste asciutte dell'universo. [...] Tali cibi, e altri consimili, dovrebbero, oggi, essere ricercati da tutti. Sono le più sicure medicine del progresso. Abbiamo bisogno di pace. Abbiamo bisogno di testaroli". Così scriveva Mario Soldati – narratore e regista, nonché antesignano del reportage di turismo enogastronomico – nel suo libro *Lo specchio inclinato. Diario (1965-1971)*. Fu un altro poliedrico autore e giornalista, Cesare Zavattini, a far scoprire i testaroli a Soldati, quando all'inizio degli anni Sessanta viaggiavano insieme per girare un programma per l'unico canale allora esistente della tv italiana. Soldati, di origini torinesi, era grande conoscitore dell'amatissima Emilia Romagna, ma non di quel fazzoletto di territorio appena al di là del passo della Cisa, la Lunigiana, una sorta di enclave stretta fra i monti dell'Appennino Tosco-Emiliano e quello Ligure. I due amici fecero tappa a Pontremoli, dove mangiarono i testaroli in una tipica trattoria. Soldati in seguito descrisse quella esperienza gastronomica come "fulminante" e attribuì la ragione della bontà dei testaroli "alla loro immediatezza: il grande fuoco, i testi, la farina impastata e poi subito cotta".

Quello che caratterizza maggiormente questa specialità è infatti il metodo di cottura. Sicuramente antichissimo, tanto che è riconducibile all'antica Roma, è sopravvissuto in Lunigiana ed è rimasto unico in Italia. Lo strumento che viene utilizzato per cuocere i testaroli è il tradizionale testo, da cui deriva il loro nome, una sorta di piccolo forno portatile, composto da una parte inferiore, il "sotan" (sottano), e un coperchio a cupola, il "sovran" (soprano). Un tempo i testi erano in terracotta e la loro complessa fabbricazione era un'attività artigianale riservata alle donne, mentre a partire dagli anni Cinquanta la ghisa ha sostituito l'argilla, senza influire sul modo di utilizzarli. Secondo il metodo tradizionale, sottano e soprano vengono arroventati su un fuoco di legna, quindi la parte inferiore viene ritirata, si versa la pastella e, dopo qualche istante, si chiude con il "sovran". Il calore, elevatissimo, fa evaporare rapidamente l'acqua dell'impasto. Si ottiene, così, un largo disco (40-45 cm), una sorta di pane azzimo leggermente spugnoso, con una consistenza differente da quella della pasta sia fresca che secca. Anche il gusto è particolare, con il sentore di nocciola tipico dei pani cotti nel forno a legna. Si conserva per alcuni giorni, proprio come il pane di un tempo, per questo basta far rinvenire i testaroli in acqua bollente, senza una cottura vera e propria. Per realizzarli a casa, potete utilizzare una padella in ghisa, come suggerito nella nostra ricetta, che indica anche il condimento più comune: pesto di basilico, senza i pinoli della versione ligure e tenuto piuttosto sciolto, in modo da legarsi bene alla porosità della pasta.



BERE GIUSTO

L'ELABORATA COMPOSIZIONE DEI TESTAROLI, CHE IN PRATICA SUBISCONO DUE COTTURE, INCONTRA LA PUNGENTE VIVACITÀ DEL PESTO, LA CUI PRIMA SENSAZIONE MORBIDA È PRESTO CONTRASTATA DALLA SCIA SALINA. SU TALE EQUILIBRIO POGGIA LA VARIETÀ AROMATICA DELLA SALSA. CAPITA SEMPRE PIÙ SPESSO DI CHIEDERE AL VINO UN COMPORTAMENTO GRADUALE E PRUDENTE, VISTO CHE LA CUCINA, PUR IN UNA COSTANTE COMPLESSITÀ, SI STA ALLEGGERENDO E NON SONO COSÌ NECESSARI CONTRASTI ELEMENTARI E SERRATI. IL VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI DI SANTA CATERINA, NELLA VERSIONE "ETICHETTA BIANCA", IN VIRTÙ DELLA SUA LEGGIADRA DUTTILITÀ, ACCOMPAGNA IL PIATTO RISPETTANDO LA CONSISTENZA DEI TESTAROLI E LA FRAGRANZA DEL PESTO, MENTRE CON LA DELICATA E PROGRESSIVA ACIDITÀ, QUASI SOTTERRANEA, NE LIMITA L'UNTUOSITÀ SENZA PRIVARCI DEL SUO CONTRIBUTO VERDE E APPENA PICCANTE.

INTERVISTA



Un approdo per buongustai

ERA IL 2004 QUANDO VERONICA TOSI, FIGLIA DI RISTORATORI, RILEVÒ L'ATTIVITÀ DELLA STORICA TRATTORIA PELLICCIA DI PONTREMOLI. DA ALLORA, PORTA AVANTI CON IL MARITO RAFFAELLO UNA CUCINA DI TRADIZIONE E TERRITORIO, ATTENTA ALLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME.

I TESTAROLI SONO IL CAVALLO DI BATTAGLIA DEL SUO LOCALE, COME LI PREPARA? OVVIAMENTE L'UTILIZZO IN CUCINA DEL TESTO SU FASCINE DI LEGNA NON È PROPRIO AGEVOLE, PER QUESTO MI RIFORNISCO PRESSO FEDERICO, UN ARTIGIANO CHE SEGUE IL METODO DI PREPARAZIONE TRADIZIONALE E FA PARTE DEL CIRCUITO SLOW FOOD. LAVORA QUI VICINO, A MULAZZO, E DUE-TRE VOLTE ALLA SETTIMANA MI PORTA I TESTI FRESCHI (I DISCHI DI PASTA, *ndr*), CHE IN FRIGO SI CONSERVANO BENE PER UN PAIO DI GIORNI.

QUANTO DEVONO CUOCERE? UNA VOLTA TAGLIATI A LOSANGHE, VANNO TUFFATI IN ACQUA APPENA IN EBOLLIZIONE. POI BASTA MENO DI UN MINUTO, CIRCA 30 SECONDI, PERCHÉ I TESTAROLI FRESCHI DEVONO SOLO RINVENIRE.

COME LI CONDITE?
DI SOLITO UTILIZZIAMO IL PESTO ALLA LUNIGIANA CHE FACCIAMO NOI, FATTO SOLO CON BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO, PECORINO, POCO AGLIO E OLIO. QUANDO È STAGIONE DI FUNGHI, UNA DELLE NOSTRE SPECIALITÀ, LI SERVIAMO ANCHE CON PORCINI TRIFOLATI. MA IL MODO MIGLIORE PER GUSTARE I TESTAROLI È QUELLO PIÙ SEMPLICE E ANTICO, CIOÈ SOLO CON OLIO BUONO E PARMIGIANO GRATTUGIATO, PERCHÉ TUTTI GLI ALTRI CONDIMENTI RISCHIANO DI SPEGNERNE IL GUSTO CARATTERISTICO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

ANTICA TRATTORIA PELLICCIA
Via Garibaldi 137, Pontremoli (Massa Carrara), tel. 0187830577
NEL CENTRO STORICO DEL PAESE, È IL LOCALE DI VERONICA TOSI. COME ANTIPASTO, DA PROVARE LA TORTA DI RISO E CIPOLLA E I SALUMI CON FRITTELLE CALDE. TRA I PRIMI, OLTRE AGLI IMPERDIBILI TESTAROLI DELLA LUNIGIANA AL PESTO, SI POSSONO GUSTARE MINESTRONE O TORTELLI DI ORTICA O ALTRE VERDURE DI STAGIONE, MENTRE I SECONDI SONO PREVALENTEMENTE DI CARNE, COME L'AGNELLO AL FORNO CON PATATE. TRA I DOLCI, FATTI IN CASA, MOLTO GOLOSO È IL TORTINO DI CONFETTURA DI CASTAGNE CON CREMA AL RUM.

TRATTORIA NORINA
Via Garibaldi 16, Pontremoli (Massa Carrara), tel. 0187460628
UN LOCALE SEMPLICE, CON TAVOLI IN UNA PIACEVOLE TERRAZZA AFFACCIATA SUL FIUME E POCHI PIATTI, MA TIPICI. PRIMA DEI TESTAROLI AL PESTO, SI POSSONO ASSAGGIARE COME ANTIPASTO LA CLASSICA TORTA D'ERBI E LE FRITELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON RICOTTA; A SEGUIRE, AGNELLO FRITTO E CROSTATE PER DESSERT.

IL MECENATE
Via del Fosso 94, Lucca, tel. 0583512167
NEL CENTRO STORICO, È UN RISTORANTE RICAVATO DAI LOCALI DI UN'ANTICA LAVANDERIA. TRA I PRIMI, OLTRE AI TESTAROLI DI PONTREMOLI OFFRE PASTA FATTA IN CASA COME I TIPICI TORDELLI, TAGLIATELLE E TACCONI. AMPIA LA SCELTA DEI SECONDI DI CARNE: ROVELLINE (CARNE DI MANZO IMPANATA E FRITTA, RIPASSATA IN PADELLA CON POMODORO), TAGLIATA ALLE ERBE, CONIGLIO ARROSTO, BISTECCA ALLA FIORENTINA E ALTRO ANCORA.


1


2


3

TESTAROLI AL PESTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

300 g di farina tipo 1 – 8 mazzetti di basilico – 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato – 20 g di pecorino grattugiato – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Setacciate la farina in una ciotola e mescolatevi una presa di sale. Versatevi circa 400 ml d'acqua calda, poca alla volta, mescolando con una frusta finché la pastella sarà omogenea e ben fluida. Se ci sono grumi, setacciatela attraverso un colino.
2 Scaldate bene una padella di ghisa o di ferro dai bordi bassi (se non la possedete, una crepiera) spennellatela con un velo d'olio e versatevi la pastella, mantenendo uno spessore di 1 cm, poi coprite con un coperchio.
3 Quando l'impasto si sarà rassodato giratelo con una paletta e cuocete anche l'altro lato. Continuate nello stesso modo fino a esaurire la pastella.
4 Una volta pronti i dischi, metteteli sul piano di lavoro e tagliateli prima a strisce e poi a losanghe di 4-5 cm.
5 Preparate il pesto. Spellate gli spicchi d'aglio, privateli dell'anima e pestateli in un mortaio finché saranno diventati cremosi. Aggiungete le foglie di basilico pulite e continuate a schiacciare con movimenti circolari sempre nella stessa direzione, da destra verso sinistra. Aggiungete il parmigiano e il pecorino, regolate di sale e, sempre mescolando, aggiungete olio sufficiente a ottenere una salsa fluida.
6 Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata, immergetevi i testaroli, spegnete, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Scolateli con un mestolo forato e conditeli con il pesto preparato, diluito con un po' dell'acqua di cottura.

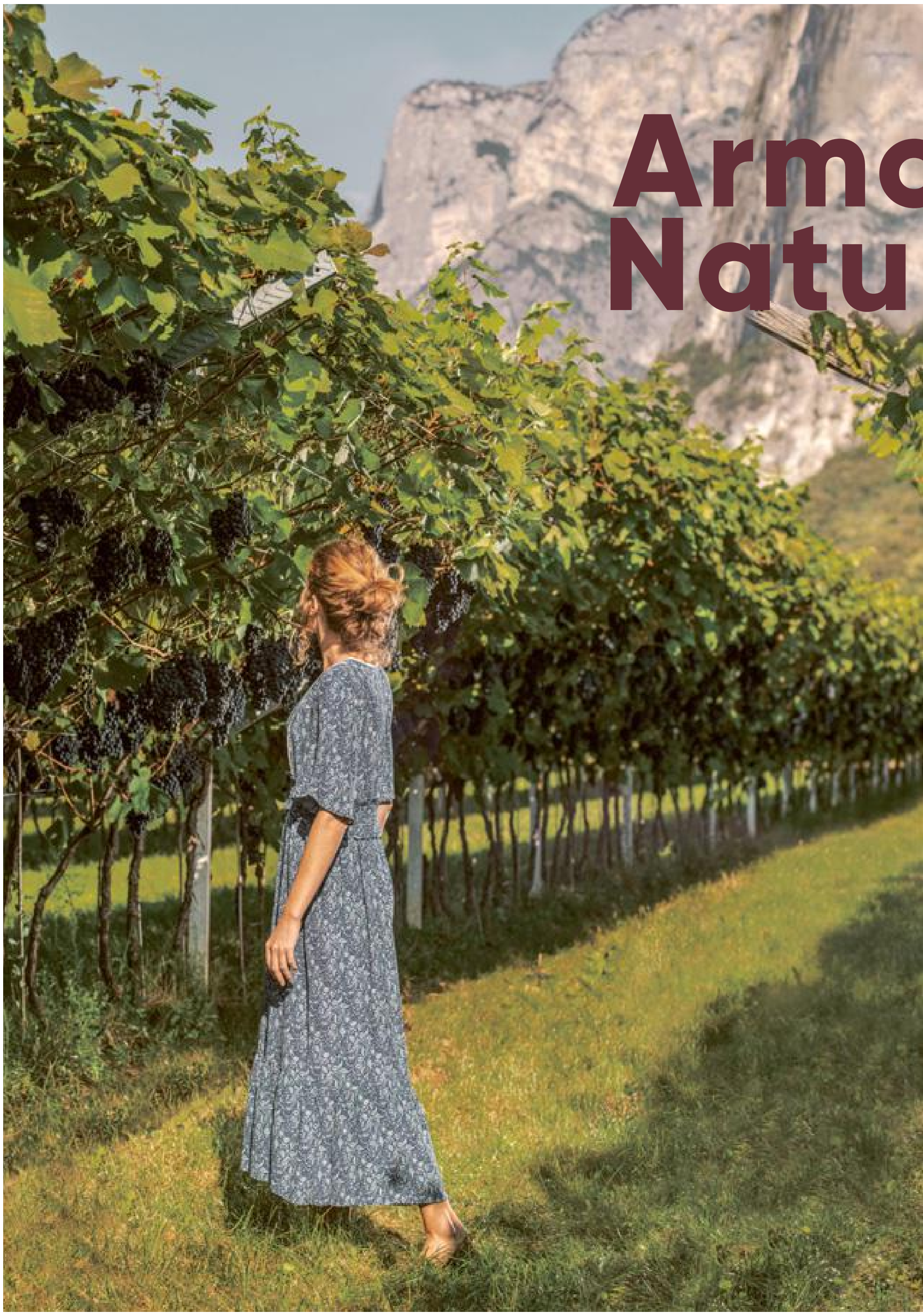

4


5


6

TRENTINO

Armonia Naturale



Bevi Mezzacorona responsabilmente. —PH. Massimo Giovannini

IL TEROLDEGO ROTALIANO MEZZACORONA
HA IL SAPORE DEL PAESAGGIO IN CUI NASCE.
VIGOROSO, VELLUTATO ED ELEGANTE.
NATURALMENTE TRENTINO.



www.mezzacorona.it

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

MEZZACORONA
1904
HA IL TRENTINO DENTRO

GRADO
L'ISOLA DEL SOLE

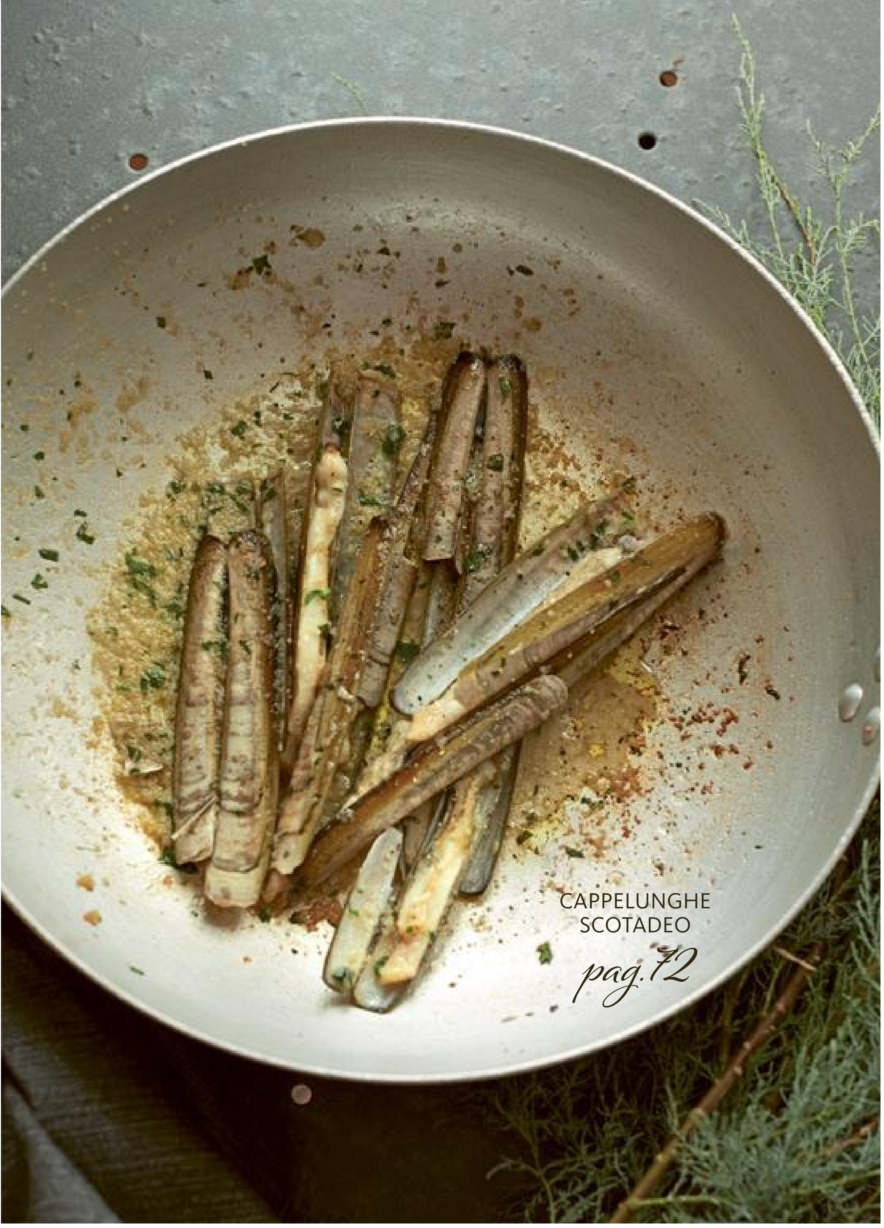
TRA LA LAGUNA E IL MARE APERTO, CONDENSA UN CROGIULO DI STORIE, OFFRE TESTIMONIANZE DI ANTICHI DOMINI E DI VACANZE ASBURGICHE, INCANTA CON IL SUO FASCINO ARISTOCRATICO E I SAPORI DI UNA CUCINA SEMPLICE ANCORA OGGI ISPIRATA DAL GENEROSO BOTTINO DEI SUOI PESCATORI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Felice Scoccimarro.
Si ringrazia il Ristorante Agli artisti per le ricette e la loro realizzazione



L' isola di Barbana, nella laguna di Grado, e il suo santuario visti dall'acqua. L'edificio religioso è meta di pellegrinaggi tra cui il suggestivo Perdòn di Barbana che si svolge la prima domenica di luglio con una processione di barche imbandierate.

Grado? "Luogo dell'anima" diceva Pasolini ma anche piccolo mondo dove è facile imbattersi nelle architetture severe delle chiese paleocristiane e nelle grandezze imperiali, in spiagge dorate e in riserve naturali popolate da colonie di fenicotteri rosa. Porto della Roma imperiale, prima, e poi rifugio degli abitanti di Aquileia, distrutta dagli Unni di Attila e ancora, nei secoli a seguire, potente patriarcato, enclave veneziana, dominio asburgico e vacanza elegante dell'aristocrazia austriaca che qui aveva la sua isola del sole, Grado è molte cose. *segue >*



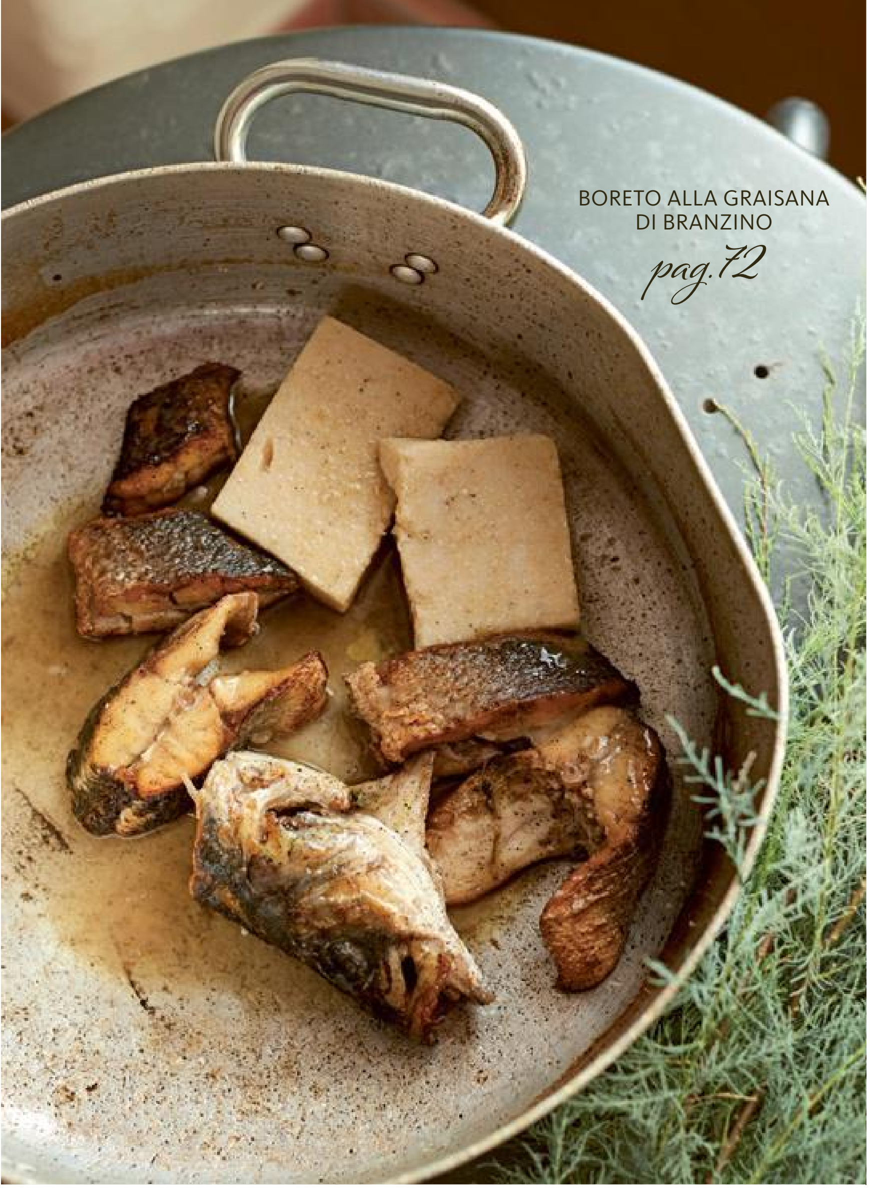


Il ristorante Agli artisti, dove la chef Franca Longo ha cucinato per noi le ricette di questo servizio. In basso: la Basilica di Aquileia; la Madonnina del Mare che, nel canale di uscita di Grado, protegge i pescatori e Tiziano Troian, titolare del ristorante Al Doge.









BORETO ALLA GRAISANA
DI BRANZINO
pag.72

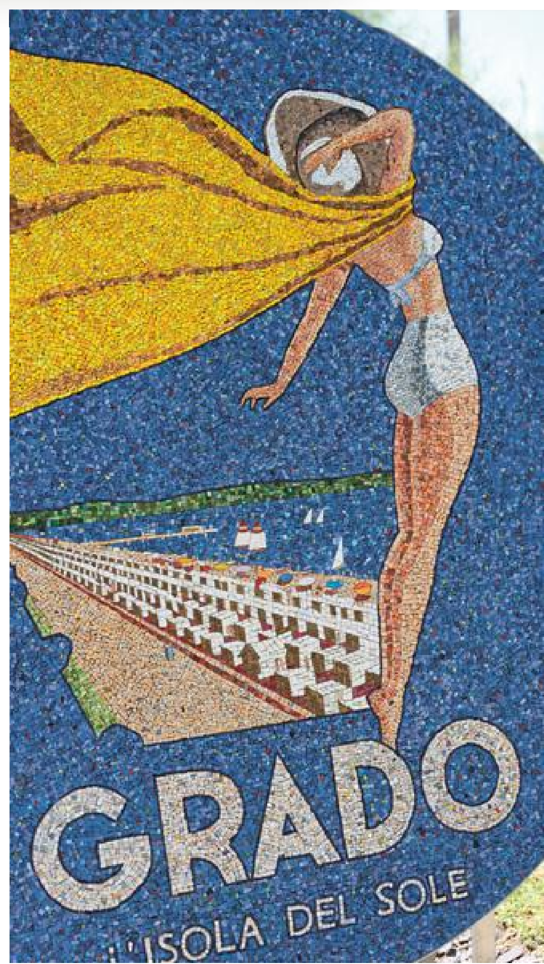


Il centro di Grado su cui svetta il campanile della Basilica di Sant'Eufemia e l'ànzolo segnavento di San Michele Arcangelo eletto a simbolo dell'isola. Nella pagina a destra, il lungomare Nazario Sauro: due chilometri di sabbia finissima con stabilimenti balneari e un centro termale.



Il Piper Beach, un locale sulla spiaggia aperto dalla colazione del mattino all'aperitivo serale. A destra, un pescatore della Cooperativa e un manifesto pubblicitario degli anni Quaranta, opera di Mario Puppo, nato per promuovere il centro termale.





Il fascino maliardo di quest'isola non isolata (è collegata alla terraferma da una strada e da un ponte) sta proprio nel suo mix che accosta il *castrum* romano al disordinato intreccio di calli e campielli che la fanno assomigliare a una piccola Venezia. Partendo da Campo dei Patriarchi, si ammirano due gioielli dell'arte paleocristiana. Una è la Basilica di Santa Eufemia: la si riconosce grazie all'ànzolo segnavento, la statua di San Michele Arcangelo posta sulla sommità del campanile medievale. Al suo interno, un tappeto di mosaici coloratissimi (un tempo i fedeli potevano calpestarli solo a piedi nudi) e una raccolta di colonne di marmo, un pulpito di curiosa foggia moresca e una pala d'argento dorato, battuta e sbalzata nel '300 dagli argentieri veneziani. Poco più avanti c'è la Basilica di Santa Maria delle Grazie: anche qui, un tappeto policromo di mosaici che rappresentano i pesci della laguna: seppie, *canocie*, cefali, latterini.

A pochi passi dal Campo, le onde si infrangono contro la diga, costruita dai governatori austriaci per proteggere l'isola dalle mareggiate e dall'acqua alta. Adesso è il Lungomare Nazario Sauro, una passeggiata che costeggia edifici liberty e Jugendstil e unisce le spiagge cittadine premiate negli anni da oltre trenta Bandiere Blu: dalla Git, con centro talassoterapico, alla più nuova Costa Azzurra. Alle spalle del centro, invece, si sviluppa il porto, punto di approdo della flotta peschereccia gradese (è qui che ha sede la Cooperativa dei Pescatori) ma anche via d'accesso alla laguna. Dai suoi moli, infatti, si parte per scoprire lo scenario naturale fatto di isolette che affiorano con la bassa marea, barene coperte da erbe di palude, casoni (le abitazioni dei pescatori) in legno e canne, oasi naturalistiche come la Valle Cavanata, paradiso dei bird watchers e le cupole del Santuario di Barbana, meta del Perdòn di Barbana, scenografica processione di barche in onore della Madonna.

A Grado le piste ciclabili sono ovunque, dentro e fuori la città. E ce n'è una che arriva ad Aquileia, un tempo porto fluviale dei Cesari. Le invasioni barbariche la rasero al suolo ma resistono ancora i resti del Foro, le banchine del porto romano, le *domus* patrizie. Ma soprattutto, intatta nella sua maestosità, c'è la basilica, famosa per un altro magnifico pavimento a mosaico.

L'isola non delude neppure i palati. La laguna ha da sempre procurato sgombri, aguglie, cefali, palamite, alici (qui sono i *sardoni*) e sardine (*sardele* in dialetto) che sono all'origine della variegata cucina gradese. La specialità è il *boreto*, un guazzetto a base di pesce, pepe nero, aglio, aceto e olio, che da preparazione ruspante è diventato l'ambasciatore della gastronomia locale. Ma un menu alla *graisana* prevede anche i classici *sievuli soto sal* (cefali sotto sale), i *sardoni in savor*, la *zuppa di gò* (il ghiozzo della laguna). Il pescato viene anche lavorato per la conservazione: "Le nostre alici", racconta Ivan Merlini, patron dell'azienda Le Isolane, "sono tra i pesci più abbondanti in questa parte di Adriatico: noi le peschiamo tra la primavera e l'estate, poi le mettiamo sotto sale per tre mesi, le sfilettiamo e infine sistemiamo in vasetti con olio d'oliva." Ma ci sono altri prodotti che la Laguna generosamente regala e che i gradesi hanno imparato a conservare in agrodolce e a consumare: il finocchio di mare, per esempio, ma anche la salicornia (che si sposa agli antipasti di pesce, a salumi e formaggi) e la lattuga di mare, ottima con il pesce. Non solo pesce e mare, però, nella cucina di Grado e per scoprirlo basta spostarsi a Fossalon, la frazione agricola del comune, nata, nella prima metà del secolo scorso, dalla bonifica di una valle da pesca e oggi sede di piccole aziende agricole specializzate in orticultura di qualità. Qui nasce, grazie ai suoli sabbiosi della ex valle da pesca, il celebrato Asparago di Fossalon. Sulle isole e sugli isolotti della laguna di Grado non si coltiva la vite: la vicina terraferma offre già molti bianchi e rossi di qualità. A fine pasto si beve però un'infusione in grappa di *Artemisia Coerulescens* (*sinsiolo marin* in dialetto) un piccolo arbusto che cresce spontaneamente negli ambienti lagunari: è il Santonego, il vero Spirito della Laguna.






CAPPELUNGHE A SCOTADEO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

800 g di cappelunghe (cannolicchi) – uno spicchio d'aglio – pangrattato – un ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lasciate spurgare le cappelunghe ancora chiuse in acqua fredda per un'ora cambiando l'acqua un paio di volte, quindi sciacquatele in modo da eliminare tutta la sabbia. Sbucciate lo spicchio d'aglio e tritatelo finemente. Lavate e tritate il prezzemolo. Mescolate bene le cappelunghe chiuse e pulite con l'aglio e il prezzemolo, irroratele d'olio e spolverizzatele con un po' di pangrattato, salate e pepate. Mettete gli ingredienti in una padella con un filo d'olio.
2 Lasciate rosolare le conchiglie per 2 minuti a fuoco medio mescolando, quindi, se occorre, aggiungete poca acqua, coprite il tegame e continuate a cuocere per altri 4 minuti. Un po' per volta i gusci si apriranno da soli. Spegnete e servite le cappelunghe ben calde.

BORETO A LA GRAISANA DI BRANZINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

1,8 kg di branzino già pulito ma intero – mezzo bicchiere di aceto bianco – 3 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale grosso – pepe

1 Tagliate il pesce in tranci di media grandezza conservando le teste. Sbucciate gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in una casseruola larga e non troppo alta con qualche cucchiaio d'olio, fino a quando risulteranno molto scuri. Eliminateli con attenzione e con un movimento deciso mettete nel tegame i tranci di branzino.
2 Sempre prestando attenzione (l'olio bollente tenderà a schizzare) rosolate il pesce su entrambi i lati, spolverizzatelo con una presa di sale grosso e abbondante pepe macinato al momento.
3 Bagnate con l'aceto e mescolate senza usare un mestolo ma tenendo la casseruola per i manici e facendola ruotare. Quando l'aceto sarà evaporato, versate acqua calda sufficiente a coprire quasi completamente il pesce e lasciate ridurre per circa dieci minuti in modo da ottenere un liquido molto denso. La chef serve il boreto con fette di polenta bianca (preparata con farina di mais bianco, si trova anche in versione istantanea) fatta raffreddare e poi, una volta rassodata, passata in padella con un filo d'olio.

SARDELE IMPANADE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

600 g di sarde fresche – 3 uova – farina – pangrattato – olio di semi di girasole – sale

1 Staccate la testa delle sarde, tirando via con un solo gesto deciso anche i visceri del pesce. Apritele a libro e diliscatele assicurandovi di aver eliminato tutte le spine. Sciacquate le sarde sotto l'acqua corrente e asciugatele tamponandole con carta da cucina.
2 In una ciotola, sbattete le uova con una forchetta. Sistemate la farina in un piatto e in un altro piatto il pangrattato. Passate le sarde nella farina, poi intingetele nell'uovo sbattuto, e infine rotolatele nel pangrattato.
3 Fate scaldare abbondante olio in una padella e friggetevi alcune sarde alla volta, un minuto per lato, sgocciolandole man mano che sono pronte su fogli di carta assorbente da cucina. Spolverizzatele di sale e servitele caldissime. La chef accompagna le sarde con patate in tecia, ovvero 1 kg di patate a pasta gialla lessate e cotte in una padella con 250 g di cipolla tagliata sottile per 30 minuti fino a disfarsi.

TACCUINO DI VIAGGIO

AGLI ARTISTI
CAMPIELLO PORTA GRANDE 2, GRADO, TEL. 0431 83081
OLTRE AI PIATTI PROPOSTI PER IL NOSTRO SERVIZIO, CAPESANTE ALLA PIASTRA, BORETO DI SEPPIE, SPAGHETTI CON SARDONCINI.

ALLA PACE
PIAZZA DUCA D'AOSTA 20, GRADO, TEL. 0431 81551
IN MENU GNOCCHI AL SANTONEGO E CEFALO AFFUMICATO, CARPACCIO DI PESCE ALLA SALICORNIA.

AL DOGE
VIA DONIZETTI 3, GRADO, TEL. 333 5263339
CUCINA DI MARE DALLA ZUPPETTA DI VONGOLE AGLI SPAGHETTI CON LE CAPELUNGHE ALLE SEPPIE IN UMIDO.

MAREA
VIA DEI PROVVEDITORI 6, GRADO, TEL. 0431 81206
SULLA TERRAZZA CON VISTA, GUSCI MISTI GRATINATI O GAMBERONI LARDELLATI AL FORNO.

PIPER BEACH
VIA MILANO, GRADO, TEL. 333 9107628
SULLA SPIAGGIA, SERVE COLAZIONI, LIGHT LUNCH E ROMANTICI APERITIVI.

VINI PREGIATI
VIALE EUROPA UNITA 58, GRADO
WINE BAR FORNITISSIMO CON OLTRE 700 ETICHETTE DI VINO E AMPIA SCELTA DI SALUMI E FORMAGGI.

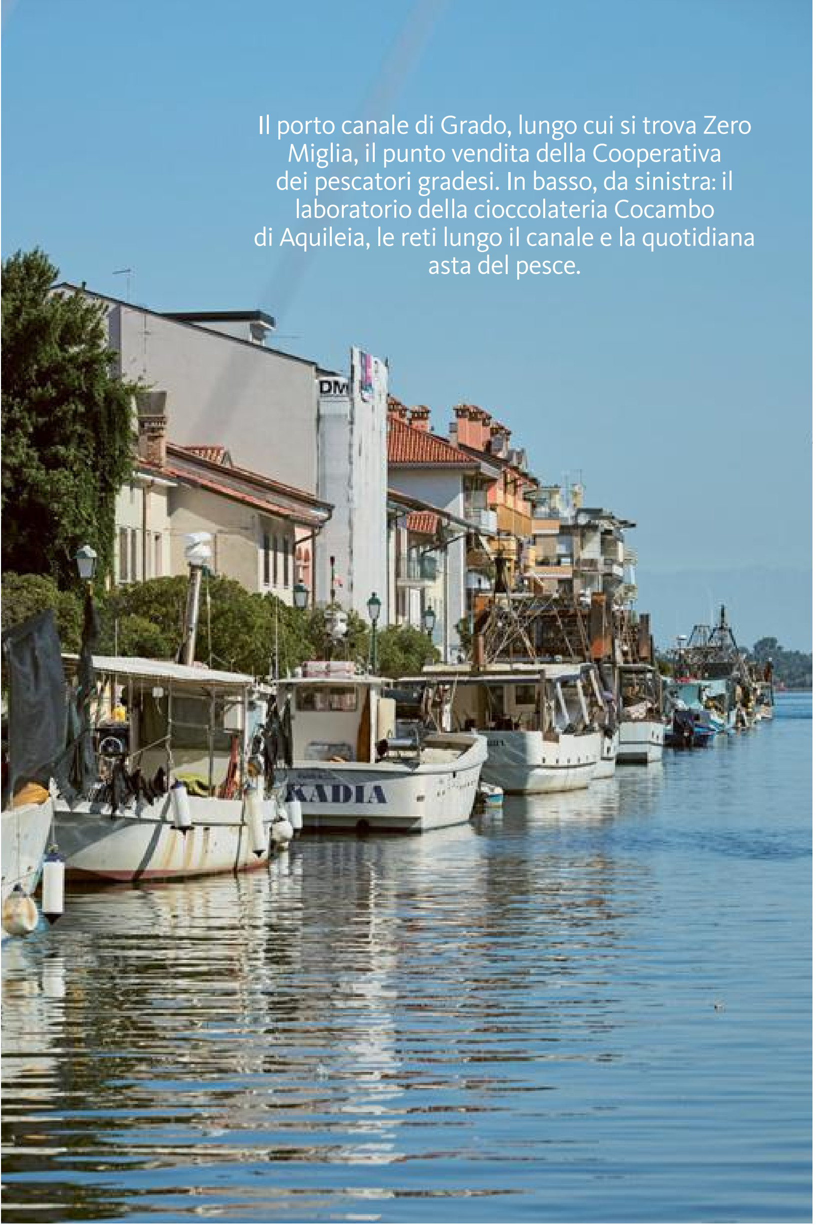
ZERO MIGLIA
RIVA DANDOLO 22, GRADO
LATTERINI, PALOMBI, CEFALI: TUTTO IL PESCATO DAI BARCONI AL BANCO.

MERCATO COPERTO
PIAZZA DUCA D'AOSTA 30, GRADO
VI SI ACQUISTANO SANTONEGO, ACCIUGHE SOTT'OLIO, SALICORNIA, FINOCCHIO E LATTUGA DI MARE.

CASEIFICIO LA BONIFICA
VIA VITTORIA 14, FOSSALON DI GRADO
PRODUCE IL LATTERIA, ERBORINATI, YOGURT E GELATI.

COCAMBO
VIALE DELLA STAZIONE 2A, AQUILEIA
PARADISO PER CHOCO-ADDICT.

ORICALCO
VIA GRADENIGO 12, GRADO
LABORATORIO ORAFO CHE LAVORA ORO, ARGENTO, PIETRE DURE.

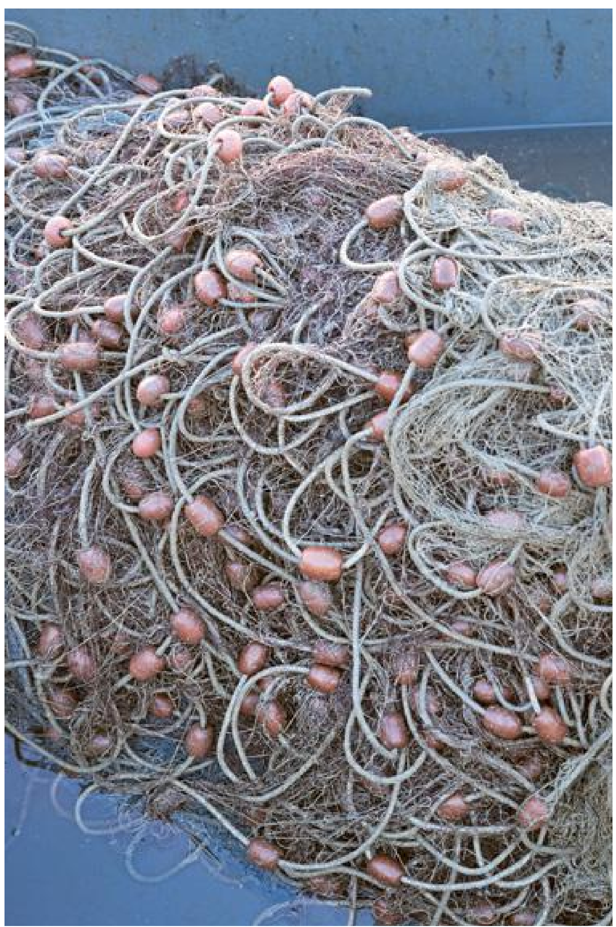


Il porto canale di Grado, lungo cui si trova Zero Miglia, il punto vendita della Cooperativa dei pescatori gradesi. In basso, da sinistra: il laboratorio della cioccolateria Cocambo di Aquileia, le reti lungo il canale e la quotidiana asta del pesce.



SARDELE IMPANADE







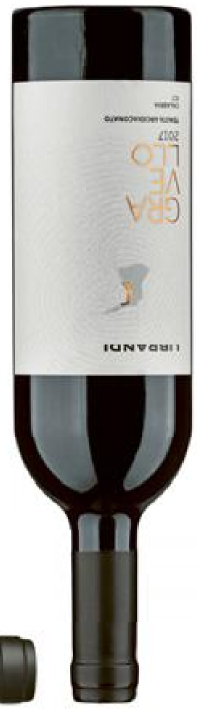

LATTE FIENO
BUONO PER TRADIZIONE
100% LATTE FIENO dell'Alto Adige
GUSTO pieno
CONFEZIONE CHE rispetta l'ambiente*
mila SÜDTIROL
INTERO
LATTE FIENO DELL'ALTO ADIGE
BUONO PER TRADIZIONE
DURA PIÙ GIORNI
CONFEZIONE CHE RISPETTA L'AMBIENTE*
PROSSIMAMENTE IN ARRIVO
YOGURT LATTE FIENO DELL'ALTO ADIGE
INTERO BIANCO NATURALE
*Il materiale della confezione è composto da materie prime rinnovabili per oltre l'80% (carta certificata FSC® e polimeri derivati dalla canna da zucchero).
WWW.LATTEDAFIENO.IT
mila SÜDTIROL

I magnifici 7

DI ORIGINI INIMITABILI

di Monica Pilotto

Lo straordinario mondo dell'enologia presenta ottime etichette all'insegna di un percorso comune a tutti i produttori: attenzione alla filiera, dalla vigna alla cantina con scelte diverse di affinamento, e buone pratiche agricole, tra tutela del paesaggio e salvaguardia della biodiversità













Superiore di Cartizze Valdobbiadene Docg Foss Marai
Dai vigneti della piccola area denominata "Cru del Cartizze" prende vita l'eccellenza del Valdobbiadene Docg: perlage finissimo, al naso sentori di glicine e rosa e al palato frutti bianchi, agrumi e pesca. Ottimo come aperitivo e dall'antipasto al dolce (€ 27,90).

Euphoria Poggio Cagnano
A 500 m s.l.m. con vista sull'Argentario, da una piccola produzione biologica di altissima qualità nasce questo vino succoso e fresco che racchiude in sé il meglio del Sangiovese puro, fermentato e affinato in anfora. Prodotto in sole 1500 bottiglie (€ 25).

AltroMondo 2020 Hic et Nunc
Rispetto del territorio e coltivazione dei vigneti storici contraddistinguono la cantina di Vignale Monferrato e il loro Grignolino dal gusto fruttato con tannini decisi, ma eleganti. Da servire a 14-16° con carni, verdure, pesce sotto sale e formaggi di media stagionatura (€ 17).

Kerner Doc Praepositus Abbazia di Novacella
L'Abbazia celebra 880 anni dalla fondazione e la cantina genera un Kerner giallo oro, succoso e potente con delicate note dolci e fruttate, ideale con formaggi di malga e anatra arrostita con salsa all'arancia e polenta grigliata (€ 16,80).

Gravello Igt di Calabria Librandi
Alle uve autoctone Gaglioppo 60% si associa il 40% di Cabernet Sauvignon per questo vino emblema della Calabria: un rosso elegante, affinato in barrique di Allier per 12 mesi prima di unirsi a primi e secondi di carne e a formaggi stagionati (€ 22).

Enrosadira Rosé di Pinot Brut Ruggeri
Questo inedito vino spumante nasce dall'eleganza del Pinot Nero in purezza vinificato con il metodo Charmat; l'affinamento prolungato e l'eccellenza delle uve sono protagonisti delle bollicine rosate da condividere in brindisi di festa (€ 13,50).

Angèra 2020 Colli Maceratesi Ribona Doc Bianco Il Pollenza
La Ribona è da considerarsi uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca più antichi delle Marche. Le sue uve, raccolte la prima settimana di ottobre, conferiscono al vino giallo paglierino sentori di fiori di campo, salvia e ginestra e una fresca nota finale al palato. Da servire con la cucina di mare (€ 16).



dai libri alla televisione

Nata a Bari e vissuta nei dintorni, Gabriella Genisi ha scoperto la passione per la scrittura una quindicina di anni fa, dopo essersi dedicata alla famiglia e ai figli nella prima parte della sua vita. In breve è diventata una scrittrice molto amata dal pubblico, in particolare per la serie noir **Le indagini di Lolita Lobosco** ***(8 volumi editi da Sonzogno e Marsilio). Ambientata a Bari, ha ispirato la fiction televisiva con Luisa Ranieri, andata in onda con grande successo su Rai 1 a febbraio 2021; la seconda stagione è in lavorazione. Genisi è autrice anche di altri libri, tra cui quelli dedicati al maresciallo dei carabinieri Chicca Lopez e ambientati nel Salento (ed. Rizzoli). Scrive per Tuttolibri della Stampa e per Repubblica Bari.***

Il giallo è servito

NEI NOIR DEDICATI ALLA POLIZIOTTA BARESE LOLITA LOBOSCO, LA SCRITTRICE GABRIELLA GENISI INSAPORISCE LE PAGINE CON I GUSTI E I PROFUMI ACCATTIVANTI DELLA CUCINA PUGLIESE. ESPRESSIONE PROFONDA E INSOSTITUIBILE DI UN TERRITORIO MOLTO AMATO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



SPAGHETTI ALL'ASSASSINA DI LOLITA
pag.79

CALZONE DI CIPOLLE ALLA BARESE
pag.80



Il personaggio di Lolita Lobosco conquista sin dalle prime righe dei gialli di Gabriella Genisi: autoironica, a volte brusca, molto sexy ma con un fondo di malinconia, la poliziotta si prende subito la scena. Ma c'è un fascino più sottile e sotterraneo nei libri, che tiene le fila dei racconti, delle indagini poliziesche e gli intrecci sentimentali: l'incanto di Bari, il mare, la città vecchia, i "boulevard", e della sua cucina, sapori e profumi che sembrano sprigionarsi dalle pagine. Dalla crostata alle arance che Lolita prepara per Capodanno nel primo dei libri della serie, *La circonferenza delle arance* ("...il segreto della pasta frolla, me lo ricordo bene perché lo diceva mia nonna, è lavorarla tanto con le mani..."); alla focaccia ("...la focaccia dalle parti nostre è faccenda seria...ogni famiglia c'ha ben riposta nel cassetto della credenza la ricetta sua e di varianti ce ne sono tante... di semola, mezza semola, di patate, integrale, di grano arso... alta, bassa, schiacciata, farcita..."); e poi panzerotti, orecchiette, riso patate e cozze, polpi nella pignata, carteddate, ciambelle. Fino al piatto forse più celebre delle Indagini di Lolita Lobosco, quegli spaghetti all'Assassina che danno il titolo a uno dei libri (vedi la nostra ricetta) e che, anche grazie alla serie televisiva, sono diventati virali. "In Puglia il cibo è centrale, è un atto d'amore verso gli altri, è sentimento", racconta Gabriella Genisi. "Per questo nei miei libri, dove Bari e il territorio sono protagonisti, non si può che partire da lì, dalla cucina. Lolita è una donna in carriera, che in polizia occupa una posizione di comando: eppure si diverte a cucinare, non potrebbe essere altrimenti". L'amore per la tavola è un tratto importante che accomuna Gabriella al suo personaggio, oltre all'ironia, la leggerezza, il calore; le piace preparare i piatti tipici, come ha fatto per noi, ma ama le contaminazioni. Tutti i libri si chiudono con una piccola appendice gastronomica: *Le ricette di Lolì*, una decina di piatti del cuore che sono un regalo per i lettori.


arancinotto
stampi per arancini
Solo una delle 45 ricette
Grembiuli
Asso di arancini!
Asso di arancine!
Scopri tutte le ricette su arancinotto.it
da 14,90 €
www.arancinotto.it
338 3025655
COMPRA SU
amazon
SLIM A PUNTA
160 g
Altre forme disponibili
Ricevilo direttamente a casa in pochi giorni!
• Guide e video-tutorials
• 45 ricette per arancini\e
• 50 modelli diversi, anche per i professionisti!
MADE IN SICILY



8



1

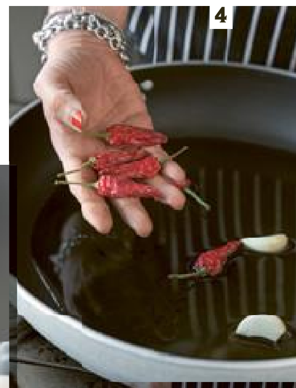
L'Assassina è un famoso piatto barese nato in un ristorante del centro città a fine Anni '60: tornato molto in auge, oggi è considerato un classico. Il nome si riferisce alla piccantezza della ricetta, così forte che potrebbe uccidere. Ne esistono diverse varianti, a partire da quella codificata dall'Accademia dell'Assassina, un gruppo di esperti e appassionati che periodicamente esaminano le versioni dei vari ristoranti baresi. La ricetta tradizionale è simile alla versione di Lolita ma senza pomodorini e cotta rigorosamente nella padella di ferro annerita.



7



2



4



3



6



5



SPAGHETTI ALL'ASSASSINA DI LOLITA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

500 g di spaghetti – 2 barattoli di 800 g di pelati – 100 g di olio extravergine d'oliva – da 2 a 5 peperoncini piccanti secondo i gusti (meglio freschi) + quelli per il decoro – aglio – 500 g di pomodori ciliegini – sale

1 Pulite i pomodorini, lavateli e tagliateli a metà. Teneteli da parte.
2 Sbucciate due spicchi d'aglio e incideteli.
3 Frullate i pelati con un frullatore a immersione.
4 In una grande padella, meglio di ferro ma anche antiaderente, versate a freddo l'olio, i peperoncini, l'aglio sbucciato e i pelati frullati.
5 Accendete e il fuoco e, quando il sugo sobbolle, aggiungete i pomodorini e un pizzico di sale.
6 Fate cuocere con il coperchio per 15 minuti circa, poi aggiungete gli spaghetti crudi. Aiutandovi con un mestolo ricoprite la pasta con il sugo.
7 Quando gli spaghetti si saranno ammorbiditi, mescolate piano piano con un cucchiaio di legno e proseguite la cottura portando sopra quelli sul fondo, fino a che il sugo si sarà completamente assorbito e gli spaghetti risulteranno un po' bruciacchiati (10-12 minuti circa).
8 Servite gli spaghetti, che saranno più callosi di quelli lessati, decorando con un peperoncino.







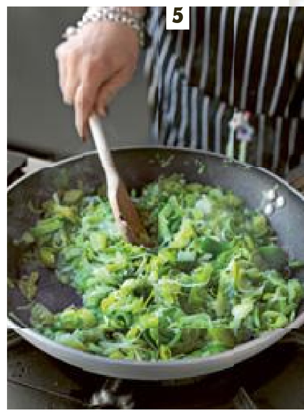


Questo calzone a Bari si prepara con gli sponsali o cipolle porraie, cioè piccoli bulbi di cipolla non ancora ingrossati, con la parte verde, di gusto dolce. Essendo una coltivazione di nicchia, si possono sostituire con i porri o i cipollotti, anche se il gusto è un po' diverso. Servito come secondo o antipasto, il calzone è tipico delle vigilie ma si trova pronto in panetteria tutto l'anno.









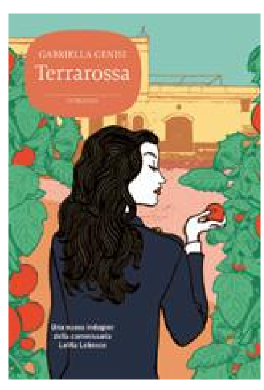
CALZONE DI CIPOLLE ALLA BARESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI



500 g di farina "00" – **olio extravergine d'oliva** – **1 bicchiere di vino bianco** – **1-1,5 kg di porri o, se li trovate, di sponsali pugliesi** – **8-10 filetti di acciughe sott'olio** – **una ventina di olive baresane nere denocciolate** – **un cucchiaio di uvetta** – **sale** – **pepe**

1 Preparate la pasta. Intiepidite 75 ml di olio e il vino in un padellino (la renderà più elastica), emulsionate con una forchetta e salate.
2 Disponete a fontana la farina, fate una fossetta al centro, versate il vino e l'olio intiepiditi e incominciate a lavorare il composto con le mani.
3 Impastate fino a ottenere un composto tipo pasta di pane, formate un panetto e lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti.
4 Preparate il ripieno. Pulite i porri eliminando le radici, la parte verde superiore e la prima pellicina. Tagliateli a fettine sottilissime. Se usate gli sponsali, lasciateli in ammollo nell'acqua per un'oretta.
5 Terminato il tempo, scolateli e asciugateli con carta assorbente, trasferiteli in una padella con abbondante olio a freddo e cuoceteli per almeno 20 minuti o finché non saranno quasi sfatti. Salate e pepate a piacere. Cuocete ancora per un paio di minuti.
6 Riprendete l'impasto e stendetelo in due dischi uguali con il matterello. Ungete una teglia da forno rotonda, adagiatevi il primo disco di pasta fino ai bordi, punzecchiate con una forchetta e coprite con il ripieno, compattandolo. Poi aggiungete le olive, l'uvetta ammorbidita in acqua calda e le acciughe.
7 Chiudete il calzone con il secondo disco di pasta, aiutandovi con il matterello.
8 Pizzicate i bordi e bucherellate la superficie con una forchetta. Condite con abbondante olio e cuocete il calzone nel forno caldo a 200 ° per 50 minuti.
Se vi piace, potete aggiungere al ripieno 2 scatolette di tonno e 10 pomodorini tagliati a metà.



NUOVO CASO PER LOLITA

Appena pubblicato, l'ultimo libro di Gabriella Genisi *Terrarossa* (Sonzogno, € 15) continua la serie delle indagini di Lolita Lobosco. Partendo dall'omicidio di una giovane imprenditrice agricola, che si batteva per i diritti dei braccianti, la scrittrice si addentra nel mondo cupo e violento del caporalato.


SUA DOLCEZZA.
LA CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA CALABRIA IGP
CONSORZIO DI TUTELA
CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA CALABRIA IGP
www.consorziocipollatropeaigp.com



Dolci senza...

UNA SFILATA DI IRRESISTIBILI DELIZIE PREPARATE CON INGREDIENTI DIVERSI, CONCESSI ANCHE A CHI NON PUÒ O NON VUOLE UTILIZZARE LATTE, UOVA, LIEVITO O GLUTINE

a cura di Silvia Tatozzi



TORTA DI CRÊPE
AL CIOCCOLATO
pag. 87



CROSTATINE ALLA CREMA DI RICOTTA
SENZA LIEVITO E UOVA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

4 fogli di pasta fillo – 25 g di burro – 50 g di amido di mais – 4 cucchiai di zucchero semolato fine – 240 ml di latte – 200 g di ricotta – 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio – 250 g di fragole – il succo di 1/2 limone

1 Dividete ogni foglio di pasta fillo in 8 quadrati (ne otterrete 32). Sovrapponete 4 quadrati alla volta, spennellando leggermente con il burro fuso ogni strato. Modellate gli 8 scrigni di pasta ottenuti su stampini da crostata individuali. Cuocete le crostatine in forno a 200° per 10-12 minuti, finché saranno ben dorate. Lasciatele raffreddare prima di estrarle dagli stampi.
2 Preparate la crema: mescolate l'amido di mais con il latte freddo e 2 cucchiai di zucchero. Unite la ricotta setacciata e mescolate molto bene con una frusta. Fate addensare la crema a fuoco medio, mescolando, infine incorporate il burro rimasto. Spegnete e unite l'acqua di fiori d'arancio. Coprite la crema con pellicola e fatela raffreddare; poi lavoratela con il mixer a immersione per renderla omogenea e, aiutandovi con un cucchiaio, farcite le crostatine.
3 Tagliate le fragole a pezzetti, conditele con il succo di limone e lo zucchero rimasto e distribuitele sulle crostatine prima di servirle.

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE SENZA UOVA E SENZA GLUTINE

Tritate 140 g di nocciole nel mixer e mescolatele con 140 g di farina di mandorle e 60 g di farina di mais fine (tipo Fioretto). In una casseruola fate sciogliere 140 g di burro e fate raffreddare; incorporate 120 g di zucchero e 50 ml di latte. Amalgamate la miscela con le farine. Distribuite il composto in 4-5 palline grandi come un uovo su una placca rivestita con carta da forno, coprite con un secondo foglio di carta e appiattitele con il mattarello: con un coppapasta date una forma regolare all'impasto, eliminando l'eccesso con una piccola spatola. Ripetete l'operazione fino a esaurire l'impasto. Infornate a 180° per 20 minuti e fate raffreddare su una gratella. Sciogliete a bagnomaria 200 g di cioccolato fondente tritato. Scaldate 200 g di panna, senza farla bollire, e versatela sul cioccolato in 3-4 riprese mescolando. Fate raffreddare, poi spalmate la ganache su metà dei biscotti e coprite con quelli rimasti (per 4 persone).





CHEESECAKE AL LIMONE E MENTA
SENZA UOVA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RISPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

8 g di gelatina in fogli o in polvere – 120 g di biscotti senza uova (tipo Digestive) – 80 g di burro – 250 ml di panna fresca – 300 g di formaggio fresco spalmabile tipo Philadelphia – 2 limoni non trattati – 100 g di zucchero – 1 lime per decorare – foglie di menta fresca

1 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Sbriciolate i biscotti nel mixer, sciogliete dolcemente il burro e unite i biscotti mescolando per amalgamarli. Rivestite uno stampo rettangolare a cerniera con un foglio di carta da forno. Distribuite i biscotti sul fondo dello stampo e pressate molto bene il composto aiutandovi con il fondo di un bicchiere. Trasferite lo stampo in frigorifero a riposare per 30 minuti.
2 Scolate intanto la gelatina, strizzatela e fatela sciogliere in un pentolino a fuoco dolce con 1/4 della panna. Mescolate il formaggio fresco con il succo dei 2 limoni e lo zucchero. Unite la panna con la gelatina e lavorate il composto con le fruste elettriche. Montate a parte la panna rimasta e incorporatela delicatamente al composto di formaggio, infine amalgamate la scorza grattugiata di 1 limone.
3 Versate la crema nello stampo preparato sulla base di biscotti e livellatela con il dorso di un cucchiaio. Fate raffreddare in frigorifero per 4 ore. Estraete la cheesecake dallo stampo e guarnitela con spicchi di lime e foglie di menta.



TORTA ALLE MANDORLE E LAMPONI
SENZA LATTE, LIEVITO E GLUTINE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

225 g di burro di soia – 150 g di zucchero semolato – 135 g di farina di mandorle (o di nocciole) – 60 g di farina di riso – 50 g di farina di castagne – 5 albumi – 400 g di lamponi – 15 g di zucchero di canna

1 Fate sciogliere il burro di soia in un pentolino a fuoco dolce. Mescolate lo zucchero con il burro fuso, mescolando fino a quando non si sarà sciolto. Setacciate insieme le farine, aggiungetele al composto di burro e zucchero, e mescolate per amalgamare l'impasto.
2 Rivestite uno stampo a cerniera da 22-24 cm di diametro con un foglio di carta da forno e disponete sul fondo 300 g di lamponi. Montate gli albumi a neve ben ferma, uniteli al composto preparato e versatelo sui lamponi, distribuendolo uniformemente. Infornate a 170° per 45-50 minuti.
3 Sfornate la torta, toglietela dallo stampo e lasciatela raffreddare su una gratella; poi rovesciatela su un piatto da portata e guarnite con i lamponi rimasti e una spolverata di zucchero di canna.

MOUSSE AL CIOCCOLATO
SENZA GLUTINE E VEGANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

200 g di cioccolato fondente – 75 g di panna di riso (oppure altra panna vegetale) – 35 g di zucchero semolato – 200 ml di acqua faba (liquido di conservazione dei ceci in scatola) – 1 cucchiaino di cremor tartaro (o bicarbonato) – 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere – sale

1 Tritate grossolanamente il cioccolato fondente poi fatelo sciogliere a bagnomaria con la panna di riso. Mescolate, trasferite il composto in una ciotola capiente e lasciatelo intiepidire.
2 Versate intanto l'acqua faba in una ciotola, aggiungete lo zucchero, il cremor tartaro (o il bicarbonato) e un pizzico di sale e montate a neve con le fruste elettriche per 15 minuti, alla massima velocità (dovrete ottenere una sorta di "meringa" soffice). Incorporate il composto montato a quello di cioccolato e panna, mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per amalgamare gli ingredienti.
3 Dividete la mousse preparata in 4 coppette individuali e trasferitele a raffreddare in frigorifero per qualche ora. Al momento di servirle guarnite le mousse con una spolverizzata di cacao amaro in polvere.





TORTA DI CRÊPE AL CIOCCOLATO SENZA LIEVITO

Per le crêpe: sciogliete 50 g di burro e 60 g di cioccolato fondente a bagnomaria. In una ciotola mescolate 200 g di farina 00 setacciata con 30 g cacao amaro e 80 g di zucchero; unite 3 uova sgusciate e 2 tuorli e mescolate con una frusta unendo a filo 500 ml di latte. Incorporate il cioccolato con il burro e fate riposare per almeno 1 ora. Per la crema: mescolate 6 tuorli con 50 g di amido di mais e 100 g di zucchero, scaldate 500 ml di latte e versatelo a filo mescolando con la frusta. Fate addensare la crema sul fuoco mescolando. Trasferitela in una ciotola e mescolate ogni tanto fino a farla raffreddare. Cuocete 20-24 crêpe spesse in un padellino antiaderente da 10 cm. Spalmate ognuna con 2 cucchiaini di crema (tenete da parte 2 cucchiai) e impilatele. Mettete in frigo per 2-3 ore. Prima di servire montate 100 ml di panna, unitela alla crema rimasta e servitela con il dolce spolverizzato con cacao (per 6 persone).





Brisighella Dop, l'oro di Romagna

NEL SUGGESTIVO PAESAGGIO DELL'APPENNINO TOSCO-ROMAGNOLO CONTINUA UNA PICCOLA PRODUZIONE DA CUI NASCE UN NETTARE PREZIOSO E DAL GUSTO DECISO

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Tre colli, su cui spiccano l'antica rocca manfrediana, il settecentesco santuario del Monticino e la torre merlata detta dell'Orologio, di epoca ottocentesca. E tutt'intorno, il paesaggio dell'Appennino Tosco-Romagnolo, tra i calanchi del Parco Regionale della Vena del Gesso e la Valle del Lamone, e quello degli olivi. Questo è lo sfondo che circonda il paese medievale di Brisighella, in provincia di Ravenna, ma a due passi dal confine con quella di Forlì-Cesena.

Con le sue le viuzze intatte che narrano il fascino di un tempo (come l'Antica Via del Borgo, una strada coperta e sopraelevata costruita a difesa della cittadella nel XII secolo), Brisighella può vantare la Bandiera Arancione che contraddistingue i Borghi più belli d'Italia. Ma è anche Città dell'Olio. In questa zona la coltivazione dell'olivo ha una lunghissima tradizione, come testimoniano numerosi ritrovamenti: dai resti di un piccolo frantoio d'epoca romana alla lettera inviata nel 1594 dal Vescovo di Bertinoro al medico del Granduca di Toscana, nella quale, tra i "frutti" della zona si magnificano l'olio e il vino. Non a caso nel 1996 qui è nata una delle primissime Dop dell'olio extravergine, dal 2009 tutelata dal Consorzio Olio Dop Brisighella, che oggi riunisce una manciata di produttori (tra cui la Cooperativa Agricola Brisighellese, o Terra di Brisighella, nata nei primi anni Sessanta, che produce circa il 95% dell'extravergine certificato Dop), presieduto da Igor Barnabè; mentre Franco Spada (alla sua guida per 15 anni e tuttora attivo per la promozione del

TRA CANTINE E GIARDINI

Se si capita da queste parti, merita una visita il piccolo borgo medievale di Dozza, nel Bolognese, con la sua Rocca Sforzesca: da qui parte il Sentiero del Vino, una piccola escursione fruibile tutto l'anno, che coinvolge alcune cantine della zona. A Castel del Rio c'è invece il Museo del Castagno, dedicato al marrone di Castel del Rio Igp mentre il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, creato nel 1975 e intitolato al fondatore Augusto Rinaldi Ceroni, ospita esemplari di piante officinali e aromatiche. imolafaenza.it

IL SENTIERO DELL'OLIO

È un percorso all'aperto di circa 7,5 km che si snoda piuttosto agevolmente sulle colline che circondano il borgo con sette tappe – ognuna segnalata da una nicchia in cui sono riportate delle informazioni sulle caratteristiche morfologiche e sulla coltivazione e produzione – che compongono il Museo all'aperto dell'olio di Brisighella (presso l'Ufficio Turistico del Comune si può ritirare anche una guida cartacea). L'ultima tappa del percorso è la sede della Cooperativa Agricola Brisighellese, centro nevralgico per la produzione dell'olio extravergine Dop. In estate vengono organizzate anche visite guidate tra olivi secolari con degustazioni di extravergine Brisighella Dop. Si tiene invece a novembre la Sagra dell'ulivo e dell'olio di Brisighella, che nel 2022 vedrà la 63a edizione. Per info: brisighella.org

TRIGLIE AL SUGO CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA
35 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

4 triglie grandi sfilettate – **1 peperone giallo piccolo** – **1 peperone giallo rosso** – **1 zucchina grande** – **1 cipolla rossa** – **1 pomodoro perino** – **1 cucchiaio di capperi sotto sale** – **1 cucchiaio di aceto di mele** – **3 ciuffi di basilico** – **olio extravergine di oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mondate le verdure, poi tagliatele a dadini piccoli e regolari separatamente. Mettete i dadini di cipolla in una ciotola con una presa di sale e l'aceto. Dissalate i capperi mettendoli a bagno in acqua fredda.
2 Trasferite i peperoni in una padella con la cipolla, 2 foglie di basilico, 3 cucchiai di olio e qualche cucchiaio di acqua e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti; unite il pomodoro a dadini, i capperi scolati e le zucchine e cuocete ancora per 15 minuti a pentola semi coperta. Spegnete e profumate con foglie di basilico.
3 Salate le triglie dentro e fuori, fatele riposare 5 minuti, poi tamponatele con carta da cucina. Accoppiate i filetti mettendo al centro 2-3 foglie di basilico. Cuocetele in una padella antiaderente con un filo di olio, per 2 minuti su un lato e 1 minuto sull'altro lato. Servite le triglie sopra le verdure confit, pepate e irrorate con olio.

prodotto e del territorio) ne è Presidente Onorario. Il territorio della Dop abbraccia i Comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana, racchiusi nell'area tra Ravenna e Forlì, su una superficie di 300 ettari: una produzione piccola e preziosa, legata alle tradizioni e alla cultura locali. La varietà principale è la Nostrana di Brisighella, che deve essere presente negli oli Dop per almeno il 90% e può essere accompagnata da un 10% di altre cultivar, tra cui la più diffusa è la Ghiacciola. La Nostrana, spesso lavorata anche in purezza, dà oli dal fruttato intenso con note che rimandano al pomodoro e al carciofo, con un amaro spiccato ma armonico. Per chi ama i sapori forti quest'olio è perfetto su una bruschetta, per insaporire sughi rossi e ragù, zuppe di legumi o con erbe selvatiche, tartare di carne e pesce dalle carni saporite, come triglie, rombo e dentice.



Scelti per la nostra ricetta

Brisighella Dop Brisighello C.A.B.SC. Agricola Terra Di Brisighella (RA) Da olive di varietà Nostrana in purezza un extravergine elegante, possente ma armonico, dal fruttato medio-intenso caratterizzato da note erbacee ravvivate da una sensazione balsamica finale (bottiglia da 500 ml, €17.90).
Olio extravergine di oliva Brisighella Dop – Soc. Agricola Giorgia – Faenza (RA) Una piccola produzione da alberi in prevalenza di Nostrana recuperati dall'abbandono. Fruttato medio-intenso, con sensazioni di erba, carciofo, pomodoro e mandorla. Piacevolmente amaro con un piccante vivace e fresco, in un insieme armonico (bottiglia da 500, ml €18).
Olio Extra Vergine di Oliva Bio Dop Brisighella – Torre San Martino – Modigliana (FC) Dalle piante (95% Nostrana, 5% Ghiacciola) coltivate biologicamente tra Modigliana e Brisighella, nasce un fruttato medio-intenso con sentori freschi di erba falciata (bottiglia da 500 ml, €19).



PIATTO CATERINA VON WEISS.

Imparare a "contenersi" a tavola



Zuppa con i baccelli

1 KG DI PISELLI COL BACCELLO - 200 G DI BIETOLE - 1 SPICCHIO DI AGLIO - 1 MAZZETTO DI MAGGIORANA - 60 G DI NOCCIOLE TOSTATE - 2 SCALOGNI - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - SALE

1 Sgranate i piselli. Sciacquate i baccelli e lessateli in acqua salata per una 15 minuti, poi passateli al passaverdura ed eliminate la parte fibrosa. Rosolate l'aglio in una casseruola con un filo d'olio; eliminatelo prima che inizi a prendere colore, poi aggiungete i piselli, la crema ricavata dai baccelli e metà delle bietole tritate grossolanamente. Coprite a filo con acqua bollente, unite un pizzico di sale e cuocete fino a che i piselli saranno teneri.
2 Prelevate 2/3 della zuppa, frullatela poi unitela nuovamente al resto; profumate con un pizzico di maggiorana tritata e lasciate sul fuoco per 3 minuti.
3 Intanto, tritate gli scalogni e rosolateli in poco olio fino a che saranno dorati. Servite la zuppa completandola con le bietole rimaste, gli scalogni, le nocciole spezzettate e un filo d'olio a crudo.

PERCHÉ PARLARE DI DIURESI SU UNA RIVISTA DI CUCINA? PERCHÉ IL PRIMO STEP PER CONTROLLARLA È UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA: PIATTI RICCHI DI ORTAGGI E FRUTTA, MA ANCHE DI FANTASIA E BUON GUSTO. CHE GRATIFICHINO UMORE E PALATO

Una bella zuppa di verdure ricche di fibre, un piatto di farro integrale con lenticchie e olio extravergine d'oliva, una tazza di yogurt con frutti rossi e noci e nocciole: questi cibi fanno subito pensare al benessere, perché rappresentano uno stile alimentare equilibrato e corretto, in grado di prevenire malattie metaboliche quali obesità e diabete. Non solo: queste scelte alimentari si rivelano anche vincenti per prevenire un disturbo come l'incontinenza, nel quale il sovrappeso gioca un ruolo importante. Il primo passo? Alleggerire il girovita, mettendo ordine nella propria dieta quotidiana a partire da semplici scelte generali, come:

- ridurre il consumo di zuccheri semplici (zucchero, biscotti, dolciumi, bevande zuccherate) e grassi saturi (burro, margarina, strutto, lardo, olio di palma, olio di cocco, insaccati, formaggi grassi);
- aumentare il consumo di fibre (verdura e frutta, alimenti integrali) e di alimenti probiotici come lo yogurt;
- privilegiare metodi di cottura semplici (a vapore, microonde, forno) ed evitare fritture, rosolature nei grassi, lunghe bolliture

Il paradosso dell'acqua

L'acqua, si sa, stimola la diuresi e quindi può favorire problemi di incontinenza. Ma la soluzione non è certo ridurne il consumo, con il rischio di trovarsi disidratati e perdere il nostro equilibrio idrico. La soluzione a questo paradosso? Bere ½ litro di acqua al giorno ogni 25 kg di peso (quindi 1 litro e ½ se si pesa 75 kg), preferendo un'acqua oligominerale con un residuo fisso inferiore a 50 mg. Il trucco per assicurarsi notti tranquille consiste nel distribuirne bene il consumo di acqua nell'arco della giornata, bevendone meno a partire dal secondo pomeriggio.

Sì



L'elenco dei cibi ok comprende: frutta (soprattutto mirtilli rossi e lamponi) e verdura (carote, finocchi, rape, radicchio, cavolo bianco, sedano e tutte le verdure a foglia verde escluse le lattughe, che possono essere irritanti per l'intestino); alimenti integrali (pane, pasta, riso, miglio, quinoa, farro); legumi; frutta secca oleosa e pesce (fonti di omega 3, dall'effetto antinfiammatorio), yogurt vaccino alternato a yogurt vegetali.

No



Oltre a caffè, cola, cioccolato, tè nero (contengono caffeina, come anche il tè verde), bisogna evitare cibi acidi irritanti per le mucose come pomodoro e agrumi, ma anche carni rosse e latticini freschi. Attenzione ad alcol, cibi salati, pepe, peperoncino e spezie piccanti. Occhio infine ad anguria, melone e cetrioli, molto diuretici.

Consigli più specifici per il disturbo sono:

- distribuire con equilibrio i pasti, evitando cene abbondanti e un consumo eccessivo di liquidi a partire dal tardo pomeriggio;
- evitare cibi irritanti quali caffè, tè nero, cacao, cioccolato, cola, ginseng e guaranà, così come tutti gli alcolici e le spezie come pepe e peperoncino, che possono infiammare le mucose.

Questo non significa ovviamente rinunciare al sapore dei piatti: basta sostituire le spezie irritanti con altre, capaci di regalare gusto e insieme contrastare le infiammazioni. Qualche esempio? La curcuma, lo zenzero, i chiodi di garofano, senza parlare di erbe aromatiche come origano e salvia.

Infine, via libera al consumo di tè verde: a differenza del tè nero, non viene sottoposto a fermentazione e perciò ha meno tannini infiammatori e più polifenoli ad azione antiossidante per tutti i tessuti, comprese le mucose.



ISTOCK

IL VASTO SPECCHIO D'ACQUA CHE LAMBISCE LA COSTA DI ORBETELLO È FORIERO DI PREGIATI PESCI SELVAGGI CHE NUOTANO LIBERI CIBANDOSI DI CIÒ CHE LA NATURA OFFRE. UN PATRIMONIO CHE, SECONDO STAGIONE, VIENE PROPOSTO FRESCO, AFFUMICATO O IN CONSERVA, DALLA BOTTARGA AI SUGHI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Alessandra Avallone, foto dei piatti Francesca Moscheni, styling Stefania Aledi, foto reportage a cortesia della Cooperativa I pescatori di Orbetello

Laguna DEI MIRACOLI



A destra, la pesca dei cefali nella Laguna di Orbetello, una distesa d'acqua salmastra di 850 ettari, profonda circa 1 metro. In basso, un'imbarcazione tipica.





ORATA IN CROSTA
CON SALSA
AI PINOLI E ZUCCHINE
pag. 101

La pesca nella laguna è gestita dalla cooperativa dei pescatori, che conducono anche un ristorante. Per info: Cooperativa I Pescatori Orbetello Via Giacomo Leopardi, 9 Orbetello (GR) Telefono 0564860288 ipescatoriorbetello.it



IPA

Le improvvise folate di vento fanno schizzare l'acqua della laguna e agevolano il falco pescatore nella sua danza aerea. Stringe tra gli artigli il pesce, forse un piccolo cefalo, che porterà alla femmina. Il cefalo di maggiori dimensioni, che qui nella laguna di Orbetello è chiamano mazzone, rappresenta una delle risorse ittiche più preziose e apprezzate che, insieme ad orata, sarago, anguilla e spigola (o branzino), fa ricco il paniere dei pescatori. "Il cefalo è un pesce molto amato dai nostri clienti", spiega Pierluigi Piro, presidente della Cooperativa I Pescatori di Orbetello. "Viene venduto fresco, ma da esso otteniamo anche la bottarga e i filetti, che affumichiamo e confezioniamo sott'olio in vasetti pronti all'uso". A questi, oggi si aggiungono i filetti cotti a vapore, a loro volta in conserva sott'olio. La bottarga invece viene congelata appena estratta, salata, infine essiccata in apposite celle di refrigerazione e costantemente rigirata. Se ne ottiene un prodotto dal colore ambra, praticamente trasparente, dovuto alla lavorazione, ma anche alle particolari condizioni di crescita del mazzone. Il pesce della laguna, infatti, gode di caratteristiche del tutto uniche, grazie ad alcuni fattori naturali che influiscono positivamente: "I tre collegamenti con il mare aperto e la scarsa profondità delle acque garantiscono una salinità superiore a quella esterna. Inoltre, il pesce entra in laguna da avannotto e, come se abitasse in una grande vasca, si alimenta in un fondale pulito e privo di alghe. Infine, vive libero, non subisce alcun tipo di stress e trascorre tutta la vita tra maree e microrganismi tipici del suo ambiente", commenta Piro. Queste acque, non a caso, rappresentano una zona incontaminata e parte di esse appartengono all'Oasi del WWF, la Riserva naturale Laguna di Orbetello di Ponente e del bosco di Patanella. Sull'area insistono poi la Riserva naturale Laguna di Orbetello, in gestione alla Provincia di Grosseto, e la Zona di protezione speciale Laguna di Orbetello. Un ambiente umido di importanza internazionale, secondo la Convenzione di Ramsar, e così pulito da regalare anche alle orate, altro fiore all'occhiello della pesca locale, caratteristiche peculiari. "La tipica pigmentazione dipende anche dalla buona alimentazione (fatta per esempio di piccoli gamberi, un tempo oggetto di pesca) e si traduce nel giallo intenso delle narici e nel color fucsia delle branchie". Oppure, nell'argentea livrea del sarago, altro vanto della pesca locale, dalla pregiata polpa bianca. Vera star del territorio è poi l'anguilla, venduta "sfumata", ovvero affumicata e insaporita con spezie e peperoncino; senza dubbio la preparazione più distintiva della cucina locale. "La nostra tradizione nasce proprio con la pesca dell'anguilla nel 1946", conferma Piro. E oggi la cooperativa provvede, caso pressoché unico nell'Unione europea, alla semina degli avannotti per mezzo di un piano di ripopolamento stabilito insieme alle autorità preposte. "La lunga dominazione spagnola portò con sé l'uso di affumicarla: prima viene lavata con aceto, poi spalmata con salsa di pomodoro e peperoncino, infine affumicata con la combustione di trucioli di faggio del Monte Amiata". Il modo migliore per consumarla? Scaldata in un tegame e servita a piccoli tocchetti con la polenta. Quella fresca, invece, si mangia fritta, a seguito di una veloce marinatura in aceto e aromi.
Punta di diamante della cooperativa è infine la spigola. Viene pescata in inverno, come l'anguilla, ma anch'essa è sempre disponibile in conserva: ha infatti carni adatte per la produzione di golosi (realizzati dalla Cooperativa). "Al pari degli altri pesci, vanta caratteristiche esclusive, tra cui la polpa soda e saporita, perché nuota libera cercando il cibo che preferisce", conclude Piro.



La pesca in un moderno lavoriero di metallo: uno sbarramento in corrispondenza dei canali che permettono lo scambio tra laguna e mare aperto.


ANGUILLA AFFUMICATA
IN INSALATA
pag.101



ORATA AL CARTOCCIO CON FOGLIE DI LIMONE E CRUMBLE ALL'ACCIUGA

pag.101



A sinistra, un lavoriero tradizionale per la cattura delle anguille. A destra, la pesca con la nassa.





SARAGO AL FORNO SUL FINOCCHIO

pag.102



Sotto, la pesca in barca nella Laguna di Orbetello di ponente, che in parte ricade in un'Oasi Wwf. Più a destra, le nasse pulite asciugano all'aria.







PANZANELLA AL
CEFALO SOTT'OLIO

pag.102



Senza Burré ma che crostata é?



Usalo in ogni tua ricetta.

Prodotto da :

ARRE® formaggi

www.arreformaggi.it

Advplus.it







ORATA IN CROSTA CON SALSA AI PINOLI E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

4 orate da porzione pulite e squamate – 2 zucchine – 8 pomodori ciliegini maturi – 100 g di pinoli – 4 fette di pane in cassetta – 1/2 limone – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di basilico – origano secco – paprika affumicata – peperoncino piccante – olio extravergine d'oliva – sale

1 Private il pane della crosta e tagliatelo a dadini. Tostate i pinoli in un padellino con 2 cucchiai di olio e scolateli con un mestolo forato. Nello stesso olio unite l'aglio sbucciato,
il pane e, se necessario, altro olio: quando i crostini saranno abbrustoliti, scolateli su carta da cucina. Mettete da parte 1 quarto del pane e dei pinoli e frullate i restanti con i ciliegini, 1 cucchiaino di origano, 1 cucchiaino di paprika affumicata e una presa di peperoncino: stemperate la salsa con poca acqua calda e un filo d'olio per renderla cremosa e salatela.
2 Pulite le zucchine, lavatele, tagliatele a nastro con una mandolina e conditele con sale, succo di limone e olio.
3 Salate le orate dentro e fuori, farcitele con il basilico e infornatele a 180° per 15 minuti. Mettetele nei piatti, coprite con il pane croccante, i pinoli e un po' di origano. Accompagnate con la salsa e l'insalata di zucchine crude.

ANGUILLA AFFUMICATA IN INSALATA

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

2 anguille affumicate – 1 filoncino di pane di grano duro – 100 g di insalatine da taglio miste – 1 manciata di rucola – 1 cuore di lattuga – 12 pomodori ciliegini gialli – 2 prugne rosse – 1 cipollotto rosso – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite il cipollotto, affettatelo e conditelo con poco aceto e sale. Lavate tutte le insalate, scolatele e asciugatele. Lavate ciliegini e prugne, tagliateli a spicchi. Riunite in una ciotola, ortaggi e frutti in una ciotola.
2 Riducete il pane a fettine, tostatele in padella e conditele con un filo d'olio. Adagiatevi sopra l'anguilla spellata e spezzettata.
3 Condite l'insalata con olio e sale, disponetela nei piatti e servitela con accanto i crostoni all'anguilla.

I pescatori posizionano le reti tra la laguna e il mare aperto. Una tradizione iniziata nel 1946 con la pesca dell'anguilla.

ORATA AL CARTOCCIO CON FOGLIE DI LIMONE E CRUMBLE ALL'ACCIUGA

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

4 orate da porzione sfilettate con la pelle – 16 foglie di limone non trattate – 1 limone non trattato – 4 alici sott'olio – 3 fette di pane toscano – timo fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private il pane della crosta, tagliatelo a dadini e frullatelo per ridurlo in fiocchi. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente e stemperatevi le alici. Unite il pane e fatelo dorare nel condimento. Fuori dal fuoco aggiungete 1 cucchiaio di foglioline di timo e la scorza grattugiata di mezzo limone.
2 Eliminate eventuali lische dai filetti di pesce con una pinzetta, salateli e pepateli sui due lati, cospargeteli con foglioline di timo e accoppiateli a sandwich lasciando la pelle all'esterno.
3 Preparate 4 fogli di carta da forno, mettete su ognuno 4 foglie di limone, poi un "sandwich" di pesce e infine 2 fettine di limone. Condite con un filo d'olio e chiudete i cartocci (potete fissarli con la cucitrice). Infornateli a 180° per 7 minuti. Apriteli, cospargete le orate con una parte del crumble aromatico e servitele subito con il crumble rimasto a parte.

Pagina 93: piatti Claylab. Pagina 95: piatto e ciotoline Claylab, americana gialla C&C Milano. Pagina 96: piatto da portata ovale MVH, piattino azzurro Claylab. Indirizzi a pagina 146









Pagina 97: teglia MVH, ciotole Claylab. Pagina 98: piatto Claylab, tovagliolo La Fabbrica del Lino, bicchiere LSA International. Pagina 99: piatto Claylab, ciotolina gialla Jars Ceramistes, oliera MVH. Indirizzi a pagina 146

SARAGO AL FORNO SUL FINOCCHIO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
255 CAL/PORZIONE

1 sarago da 1 kg pulito e squamato – 1 mazzo di stecche di finocchio selvatico (oppure gambi verdi e scarti di finocchio) – 1 finocchio tenero – 1 limone non trattato – 200 g di pomodori ciliegini – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaino di semi di finocchio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Se usate rametti di finocchio secchi, metteteli a bagno in acqua per 30 minuti. Salate e pepate il sarago da ambo i lati. Riempite il fondo di una pirofila con i rametti di finocchio, distribuitevi sopra i ciliegini lavati e infornate a 180° per 10 minuti.
2 Unite il sarago richiuso e spruzzatelo con il succo di 1/2 limone; tagliate a metà il limone spremuto e mettetelo nella teglia. Condite con un giro d'olio, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 30 minuti.
3 Nel frattempo, in un pentolino tostate i semi di finocchio e l'aglio non sbucciato, unite 1/2 bicchiere di olio e togliete subito dal fuoco; lasciate in infusione fino al momento di servire. Tagliate il finocchio a fettine con la mandolina e mettetele in acqua e ghiaccio per 15 minuti per renderle croccanti. Scolatele e conditele con sale e il succo del limone rimasto. Servitele con il pesce e l'olio aromatico filtrato (lo userete per condire il pesce).

SPIGOLA CON PATATE ALLE ERBE E BOTTARGA

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

2 spigole di 500-550 g aperte a libro (pulite, squamate e diliscate) – 400 g di patate novelle – 1 cucchiaio di bottarga di muggine (altro nome del cefalo) – 1 mazzetto di erbe miste (timo, salvia, rosmarino, santoreggia) – 80 g di burro – olio extra vergine d'oliva – sale – 1 cucchiaino di pepe in grani pestato

1 Lavate le spigole, asciugatele ed eliminate eventuali lische con una pinzetta. Salate i pesci da ambo i lati, farcite la polpa con un po' di erbe e una nocciola di burro, richiudeteli e fasciateli con una striscia di carta da forno perché non si aprano in cottura.
2 Lessate le patate novelle al dente, scolatele e tagliatele a metà. Conditele con un filo d'olio, disponetele in un solo strato in una teglia grande e infornatele a 200° per 10 minuti.
3 Intanto, tritate una manciata di erbe e impastatele con il burro rimasto, una presa di sale e la bottarga. Spostate le patate ai lati della teglia e sistemate al centro le spigole, conditele un po' di burro aromatico a fiocchetti e il pepe e infornate a 180° per 12 minuti. Togliete la teglia dal forno, condite le patate con il burro aromatico rimasto e servite.

CEFALO SOTT'OLIO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
490 CLA/PORZIONE

300 g di pane toscano secco – 2 confezioni di cefalo sott'olio – 2 cucchiai di bottarga di muggine grattugiata – 200 g di pomodori ciliegini – 2 cipollotti rossi – 1 cuore di sedano – 1 cetriolo – 1 mazzo di basilico – aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Bagnate le fette di pane sotto l'acqua corrente, mettetele in un piatto e lasciatele gonfiare. Poi strizzatele bene e sbriciolatele in una ciotola.
2 Affettate il sedano lavato, tagliate a metà i ciliegini lavati, affettate i cipollotti puliti, sbucciate il cetriolo, tagliatelo a metà, privatelo dei semi e riducetelo a dadini. Salate gli ortaggi separatamente. Mescolate il pane con tutte le verdure, condite la panzanella con una manciata di basilico lavato, sale, pepe, aceto e olio.
3 Sgocciolate il cefalo sott'olio, dividetelo in grossi pezzi e distribuitelo sulla panzanella. Spolverizzate il tutto con la bottarga e servite.

La Laguna di Orbetello è stata dichiarata zona umida di importanza internazionale secondo la Convenzione di Ramsar del 1971. Qui accanto, l'attesa dopo la messa in posizione delle reti.



SPIRULINA, IL CIBO DEL FUTURO



IL 1° PRODOTTO DA ECONOMIA CIRCOLARE DI ANDRIANI

La pasta alla Spirulina Felicia contiene Spirulina ApuliaKundi 100% italiana, naturale e biologica. È una pasta:

- √ Innovativa
- √ Sostenibile
- √ Fonte di fibre
- √ Fonte di ferro
- √ Fonte di potassio



felicia

Felicia si fa portavoce di un'alimentazione sostenibile perché ha a cuore il tuo benessere e quello dell'ambiente.

SEGUICI SU:

E SCOPRI LA GAMMA SU FELICIA.IT

SCOPRI IL PROGETTO DI ANDRIANI S.P.A. SOCIETÀ ▶





pasta biscotto

UNA BASE SOTTILE, MORBIDA ED ELASTICA, CHE NASCE DALL'INCONTRO DI UOVA, ZUCCHERO E FARINA, LAVORATI CON TECNICHE DIFFERENTI A SECONDA DELL'USO. PERFETTA PER PREPARARE ROTOLI, SCENOGRAFICHE TORTE MULTISTRATO E DELIZIOSI DOLCI AL CUCCHIAIO, ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi. Si ringrazia il pasticciere Luca Montersino per la consulenza

Conosciuta anche come "biscuit" o "rollè", la pasta biscotto appartiene alla famiglia delle cosiddette masse montate "leggere", ossia agli impasti a base di uova, zucchero e farina, che non richiedono l'aggiunta di grassi né di lievito. "In questa preparazione la funzione lievitante è svolta dalle particelle d'aria inglobata dalla montata di uova che, con il calore del forno, si scaldano, diventano più leggere, vanno verso l'alto e fanno lievitare il composto", spiega il pasticciere Luca Montersino. Il segreto di questa base, molto simile al pan di Spagna, ma più sottile ed elastica, sta dunque nelle capacità del bianco d'uovo di incamerare molta aria una volta montato, unite a quelle emulsionanti del tuorlo, che si lega allo zucchero e alle polveri (farina, fecola o amido di mais) in un composto gonfio e spumoso, molto versatile. Come vi spieghiamo in queste pagine, per montare le uova vi sono tecniche differenti, che determinano la struttura finale del biscotto e l'uso: quella "a montata di albumi" a cui vengono aggiunti a filo i tuorli montati a parte, ottenendo una struttura più compatta; oppure il metodo che prevede di montare albumi e tuorli separatamente, detto a "montata doppia", con un impasto più soffice e facile da arrotolare. "In ogni caso, è sempre utile un'operazione preliminare: gli albumi vanno scaldati leggermente con una parte di zucchero", continua Montersino, "con il calore le proteine del bianco d'uovo formeranno un reticolo capace di intrappolare meglio le particelle d'aria, mentre lo zucchero farà da anticoagulante, rendendo più stabile la montata". Una volta cotta, si ottiene una base perfetta per rotoli e dolci multistrato, o per realizzare bordi di scenografiche torte montate in anelli. Da provare anche la versione al cacao senza farina, ideale per chi è intollerante al glutine.

RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 1 RETTANGOLO DI PASTA BISCOTTO
120 G DI ALBUMI (CIRCA 3) – 100 G DI ZUCCHERO SEMOLATO FINE – 80 G DI TUORLI (CIRCA 4) – 80 G DI FARINA 00 – 20 G DI FECOLA DI PATATE – 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO A VELO

1 Trasferite gli albumi in un pentolino con lo zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce fino a portarli alla temperatura di 40-42°. Togliete dal fuoco e montateli con le fruste elettriche. Sbattete leggermente i tuorli in una ciotola a parte e uniteli a filo agli albumi montati, continuando a mescolare delicatamente con la frusta a mano.
2 Incorporate all'impasto anche la farina e la fecola, setacciandole insieme attraverso un colino a maglie fini, mescolando l'impasto con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
3 Versate l'impasto in una teglia da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo foderato con un foglio di carta da forno, livellate con una spatola e cuocete in forno a 220° per 5 minuti.
4 Sistemate un canovaccio umido sul piano di lavoro e sistematevi sopra un foglio di carta da forno. Sformate il rettangolo di pasta capovolgendolo sulla carta da forno. Infine eliminate la carta da forno staccandola delicatamente dal fondo della pasta. Rigirate la pasta, cospargetela con zucchero a velo e copritela con un foglio di pellicola o con la teglia in modo da mantenerla umida. Fate raffreddare.


1


2


3


4

a montata di albumi

Con questa tecnica si ottiene una pasta biscotto compatta, dall'aleveolatura più stretta e serrata, che trattiene meglio la farcitura ed è dunque ideale per torte gelato, semifreddi, e torte multistrato (come la torta gelato millerighe e quella al mascarpone e caramello salato e mandorle a pagina 109). Il segreto è tutto nella quantità d'aria che viene incorporata durante la lavorazione degli albumi: per compiere questa operazione è fondamentale iniziare a montare gli albumi con lo zucchero sul fuoco a fiamma dolce (vanno leggermente intiepiditi, senza superare mai la temperatura di 40-42°) e poi proseguire fuori dal fuoco. Per verificare la temperatura è utile un termometro da cucina: se non lo avete, controllate con la punta delle dita, dovrete sentire leggermente caldo. Agli albumi montati sono uniti i tuorli, a freddo, anch'essi leggermente sbattuti a parte e incorporati versandoli a filo sugli albumi. Per evitare la formazione di grumi, le polveri (farina e fecola di patate) vanno setacciate e unite al composto a più riprese, mescolando delicatamente con una spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. L'impasto va steso nella teglia a un'altezza di 1/2 cm, livellandolo con una spatola fino agli angoli e posizionando la teglia sul ripiano centrale del forno. La cottura deve essere rapida e a una temperatura elevata (220°): la pasta deve appena prendere colore, senza seccarsi troppo, rimanendo soffice e spumosa.

Alzata e tagliere cepa. ceramica, cucchiaino KnIndustrie.
Indirizzi a pagina 146



TORTA AL MASCARPONE
E CARAMELLO SALATO

pag. 109



TORTA GELATO
MILLERIGHE

Piatto Mancuso Design Lab, sullo sfondo piattini Bloomingville. Indirizzi a pagina 146





TORTA GELATO MILLERIGHE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

<u>per 1 rettangolo di pasta biscotto a montata di albumi</u>
120 g di albumi (circa 3) – 100 g di zucchero semolato fine – 80 g di tuorli (circa 4) – 80 g di farina 00 – 20 g di fecola di patate – 2 cucchiai di zucchero a velo – burro per la teglia
<u>per la farcitura</u> 250 g di confettura di frutti di bosco – 300 g di gelato alla crema – 300 g di gelato al pistacchio
<u>per la guarnizione</u> 12 meringhe – 200 ml di panna fresca – 1/2 cucchiaio di zucchero a velo – 30 g di granella di pistacchi

1 Per la pasta biscotto: trasferite gli albumi in un pentolino con lo zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce fino a portarli alla temperatura di 40-42°(come indicato a pag. 106). Spegnete e montateli con le fruste elettriche. Incorporate a filo i tuorli, leggermente sbattuti a parte, mescolando delicatamente con la frusta, poi amalgamate anche la farina e la fecola setacciate, mescolando dal basso verso l'alto.
2 Versate il composto in una teglia da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo rivestito con carta da forno; livellate con una spatola e infornate a 220° per 5 minuti. Sfornate, cospargete la superficie del biscotto con lo zucchero a velo, quindi rovesciatela su un foglio di carta da forno steso su un canovaccio umido; eliminate la carta forno, rigirate il rettangolo di pasta e rifilate i bordi con un coltello.
3 Ricavate dal rettangolo di pasta un disco da 10 cm di diametro e due strisce perpendicolari al lato corto, lunghe 28 cm e larghe 10 cm (usate i ritagli per un dolce al cucchiaio). Spalmate le strisce con un strato di confettura e tagliatele, in senso verticale, a fettine di 1,5 cm (ne otterrete circa 18 per striscia).
4 Per la farcitura: lavorate i gelati per ammorbidirli. Inserite il disco di pasta sul fondo di uno stampo a cerniera a bordo alto da 12 cm di diametro, rivestito con carta da forno. Sistemate le fettine di costa, una accanto all'altra, lungo il bordo. Distribuite all'interno dello stampo i due tipi di gelato alternandoli, e inframmezzando gli strati con le meringhe sbriciolate. Livellate la superficie e mettete in freezer a rassodare per almeno 1 ora.
5 Togliete la torta dal freezer 20 minuti prima di servire e guarnite con la panna montata con lo zucchero a velo e la granella di pistacchi.

TORTA AL MASCARPONE E CARAMELLO SALATO

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
970 CAL/PORZIONE

<u>per 2 rettangoli di pasta biscotto a montata di albumi</u>
240 g di albumi (circa 6) – 200 g di zucchero semolato – 160 g di tuorli (circa 8) – 160 g di farina 00 – 40 g di fecola di patate – 4 cucchiai di zucchero a velo – burro per le teglie
<u>per il caramello salato</u> 200 g di zucchero semolato – 90 g di burro – 150 ml di panna fresca – sale
<u>per la farcitura</u> 400 g di mascarpone – 300 ml di panna fresca – 150 g di zucchero semolato fine – 200 g di mandorle – 25 ml di brandy

1 Per la pasta biscotto: trasferite gli albumi in un pentolino con lo zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce fino a portarli alla temperatura di 40-42°(come indicato a pag. 106). Spegnete e montateli con le fruste elettriche. Incorporate a filo i tuorli, leggermente sbattuti, e poi la farina e la fecola setacciate, mescolando dal basso verso l'alto.
2 Suddividete il composto in 2 teglie rettangolari da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo rivestito con carta da forno; livellate e infornate a 220° per 5 minuti. Sfornate, cospargete la superficie dei due rettangoli con zucchero a velo e rovesciateli sul piano lavoro; eliminate la carta, coprite con pellicola e fate raffreddare.
3 Preparate intanto il caramello salato. Sciogliete in un pentolino lo zucchero e, quando sarà trasparente, unite il burro e la panna e mescolate. Fate intiepidire un po', poi aggiungete un pizzico di sale, mescolate e fate raffreddare.
4 Per la farcitura: tritate grossolanamente le mandorle e tostatele sotto il grill del forno per 3-4 minuti. Sciogliete 1 cucchiaio di zucchero semolato con il brandy e 30 ml di acqua; lavorate il mascarpone con la panna e il resto dello zucchero, fino a ottenere un composto liscio.
5 Ricavate dai 2 rettangoli di pasta 3 dischi da 16 cm di diametro (utilizzate la pasta avanzata per un altro dolce). Spennellateli con un po' di bagna e spalmatene 2 con un paio di cucchiai di farcitura; guarniteli con un po' di mandorle tostate (tenetene da parte una manciata per il decoro) e un po' di salsa al caramello e sovrapponeteli; coprite con il terzo disco e ricoprite la superficie della torta e i bordi con il resto della farcitura, lisciandola con una spatola; guarnite con un po' di salsa al caramello e le mandorle tenute da parte. Fate riposare 2 ore.

a montata doppia

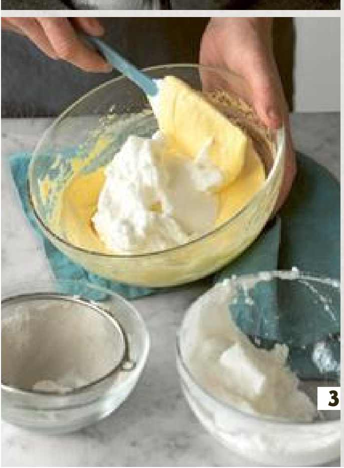
RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 1 RETTANGOLO DI PASTA BISCOTTO
120 G DI ALBUMI (CIRCA 3) – 100 G DI ZUCCHERO SEMOLATO FINE – 80 G DI TUORLI (CIRCA 4) – 80 G DI FARINA 00 – 20 G DI FECOLA DI PATATE – 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO A VELO

1 Trasferite gli albumi in un pentolino con 30 g di zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce fino a portarli alla temperatura di 40-42°. Togliete la casseruola dal fuoco e montate con le fruste elettriche, aggiungendo man mano anche altri 30 g di zucchero.
2 Montate i tuorli in una ciotola con le fruste elettriche unendo lo zucchero semolato rimasto, fino a renderli spumosi.
3 Incorporate ai tuorli montati la farina setacciata con la fecola, alternandole agli albumi montati, e mescolando delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.
4 Versate il composto in una teglia da 28x34 cm, con i bordi imburrati e il fondo rivestito con carta da forno; livellate e infornate a 220° per 5 minuti. Sfornate la pasta e cospargetela con lo zucchero a velo; rovesciatela su un foglio di carta forno steso su un canovaccio umido e staccate la carta dal fondo della pasta. Arrotolate la pasta dal lato corto aiutandovi con la carta e fate raffreddare.


1


2


3


4

Per realizzare i classici rollè, rotoli, tronchetti o girelle da usare come bordo torta (come il rotolo ai lamponi e il cheesecake alle fragole a pagina 113) si deve partire da una base di pasta biscotto soffice, molto elastica e facile da avvolgere, che non si rompa quando viene arrotolata. Per ottenere questo risultato in pasticceria (e anche a casa) si ricorre alla tecnica della "montata doppia": tuorli e albumi vengono montati separatamente con una parte di zucchero; alla montata di tuorli vengono poi amalgamate fecola e farina, alternandole agli albumi montati. La lavorazione separata di tuorli e albumi aumenta del 25% il volume finale della massa, che risulterà molto leggera e spumosa: anche i tuorli, infatti, montati con lo zucchero, concorrono a inglobare particelle d'aria, producendo una schiuma morbida e compatta. Il risultato sarà un composto che una volta cotto avrà una consistenza soffice, con un'alveolatura più ampia e areata, e quindi molto duttile. Per non appesantire l'impasto e mantenerne l'elasticità, le polveri e gli albumi montati vanno amalgamati ai tuorli in tre tempi, mescolando dal basso verso l'alto in modo da perdere la minor quantità possibile dell'aria inglobata dalle masse montate. Una volta cotta, la pasta biscotto va sformata e arrotolata quando è ancora calda, aspettando che si sia raffreddata completamente prima di srotolarla e farcirla.

Tagliere Bloomingville, ciotolina Leaves Ceramics. Indirizzi a pagina 146



ROTOLO AI LAMPONI
pag.113



CHEESECAKE
ALLE FRAGOLE

Piatto cepa.ceramica, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 146



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per 2 rettangoli di pasta biscotto a montata doppia
240 g di albumi (circa 6) – 200 g di zucchero semolato fine – 160 g di tuorli (circa 8) – 160 g di farina 00 – 40 g di fecola di patate – 4 cucchiai di zucchero a velo – burro per le teglie
per la farcitura 250 g di confettura di fragole – 12 g di gelatina in fogli – 500 g di fragole – 250 ml di panna fresca – 1 baccello di vaniglia – 600 g di formaggio tipo Philadelphia – 180 g di zucchero semolato – zucchero a velo

1 Per la pasta biscotto: trasferite gli albumi in un pentolino con 60 g di zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce. Spegnete e montate con le fruste elettriche unendo man mano altri 60 g di zucchero. Montate con le fruste anche i tuorli con lo zucchero rimasto, incorporate poi la farina setacciata con la fecola, alternandole agli albumi montati (come spiegato a pagina 110).
2 Suddividete il composto in 2 teglie rettangolari da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo rivestito con carta da forno; livellate con una spatola e infornate a 220° per 5 minuti. Cospargete la superficie dei due rettangoli di pasta con zucchero a velo, copriteli con carta da forno e rovesciateli sul piano di lavoro; eliminate la carta e arrotolate delicatamente il primo rettangolo di pasta su se stesso nella carta; coprite il secondo rettangolo con pellicola. Fate raffreddare.
3 Per la farcitura: srotolate la pasta e spalmatela con la confettura, arrotolatela di nuovo e avvolgendola nella pellicola per 1 ora. Pulite le fragole e tagliatene metà a pezzettini; mettete la gelatina a bagno in acqua.
4 Appoggiate sul secondo rettangolo di pasta il fondo di una tortiera a bordi alti da 20 cm di diametro e incidete tutt'intorno per ricavare un disco (utilizzate la pasta avanzata per un altro dolce); poi sistematelo sul fondo della tortiera rivestito con carta da forno. Tagliate il rotolo di biscuit a fette di 1 cm e sistematele una accanto all'altra lungo il bordo. Scolate la gelatina, strizzatela e fatela sciogliere in 50 ml di panna; unite i semini ricavati dal baccello di vaniglia e montate il resto della panna.
5 Lavorate il formaggio con lo zucchero semolato e la gelatina; incorporate la panna montata e le fragole a pezzetti, versate la farcia nella tortiera e livellate. Mettete in frigo per 6 ore. Guarnite con le fragole rimaste tagliate in quarti e zucchero a velo.



ROTOLO AI LAMPONI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per 1 rettangolo di pasta biscotto a montata doppia
120 g di albumi (circa 3) – 100 g di zucchero semolato fine – 80 g di tuorli (circa 4) – 80 g di farina 00 – 20 g di fecola di patate – 2 cucchiai di zucchero a velo – burro per la teglia
per la farcitura 100 g di burro morbido – 235 g di zucchero a velo – 420 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia – 200 g di lamponi – 1 cucchiaio di lamponi disidratati in polvere

1 Per la pasta biscotto: trasferite gli albumi in un pentolino con 30 g di zucchero semolato e iniziate a mescolarli con una frusta su fuoco dolce. Spegnete e montate con le fruste elettriche unendo man mano altri 30 g di zucchero. Montate con le fruste anche i tuorli con lo zucchero rimasto, incorporate poi la farina setacciata con la fecola, alternandole agli albumi montati (come spiegato a pagina 110).
2 Versate il composto in una teglia rettangolare da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo foderato con un foglio di carta da forno; livellate con una spatola e cuocete in forno a 220° per 5 minuti. Cospargete la superficie con lo zucchero a velo, quindi rovesciate subito la pasta biscotto su un foglio di carta forno steso su un canovaccio umido; eliminate la carta forno delicatamente. Arrotolate la pasta aiutandovi con il canovaccio e fate raffreddare.
3 Preparate intanto la farcitura: lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo, poi unite il formaggio e montate con le fruste fino a ottenere un composto liscio. Srotolate il cilindro di pasta biscotto, rifilate i bordi del rettangolo con un coltello, spalmatelo con metà della farcitura e distribuitevi i lamponi (tenetene 5-6 da parte per decorare). Arrotolate la pasta con delicatezza, a partire da un lato lungo e trasferite il rotolo su un vassoio o un piatto di servizio.
4 Trasferite la farcitura avanzata in una tasca da pasticciere con bocchetta a goccia e decorate il rotolo disegnando sulla superficie delle lunghe strisce verticali. Cospargete con la polvere di lamponi e fate riposare per 2-3 ore in frigo. Prima di servire decorate il rotolo a piacere con i lamponi freschi tenuti da parte.

al cacao senza farina

RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 1 RETTANGOLO DI PASTA BISCOTTO AL CACAO
130 G DI ALBUMI (CIRCA 4) – 140 G DI ZUCCHERO SEMOLATO FINE – 90 G DI TUORLI (CIRCA 5) –40 G DI CACAO IN POLVERE

1 Fate intiepidire gli albumi in una casseruola sulla fiamma dolce e iniziate a montarli con 40 g di zucchero semolato con una frusta. Togliete la casseruola dal fuoco e montate gli albumi con le fruste elettriche, aggiungendo man mano il resto dello zucchero semolato.
2 Sbattete leggermente i tuorli a parte in una ciotola, poi amalgamateli alla montata di albumi lavorando delicatamente il composto con una frusta; poi incorporate il cacao il polvere setacciato attraverso un colino, mescolando il composto con una spatola dal basso verso l'alto.
3 Versate il composto in una teglia da 28x34 cm, con i bordi imburrati e il fondo rivestito con carta da forno; livellate e infornate a 220° per 5 minuti.
4 Sformate la pasta rovesciandola su un foglio di carta forno steso su un canovaccio umido; staccate la carta delicatamente dal fondo e fate raffreddare.


1


2


3


4

Ideale per chi ha un'intolleranza al glutine, questo tipo di biscotto è caratterizzato da una struttura molto elastica e non necessita di essere bagnato: non essendoci la farina, ma solo una piccola percentuale di cacao in polvere, la pasta una volta cotta risulterà umida e capace di assorbire la farcitura, pur rimanendo compatta: questa preparazione è dunque la base perfetta per bavaresi, trifle e dolci al cucchiaio in versione mignon o torte multistrato. Ma proprio l'assenza di amidi la rende meritevole di qualche attenzione in più, prima, durante e dopo la cottura. Per "legare" l'impasto, gli albumi vanno montati a regola d'arte, controllando sempre che non vi sia traccia di tuorlo: la presenza di grassi ostacola la perfetta riuscita della montata. Quando li montate con le fruste elettriche partite da una velocità bassa per poi aumentarla gradualmente. Incorporate i tuorli montati e il cacao mescolando delicatamente, in modo da perdere minor aria possibile. La temperatura del forno deve essere di qualche grado più alta rispetto alle preparazioni con la farina (tra i 220° e i 240°), in modo che la pasta si asciughi, senza seccarsi troppo in superficie. Un volta cotto, spennellate la carta da forno con un pennello imbevuto d'acqua prima di staccarla dal fondo: vi faciliterà l'operazione. Fate raffreddare la pasta biscotto coprendola con un foglio di pellicola o sistematela tra due teglie in modo da mantenerla umida: l'ideale è trasferirla per 20 minuti in frigo prima di utilizzarla.

Piastrelle Energieker.
Indirizzi a pagina 146



MATTONELLA
AL TRIPLO CIOCCOLATO

pag.117



COPPE AL CIOCCOLATO
ROSA CON MORE E MIRTILLI





COPPE AL CIOCCOLATO ROSA CON MORE E MIRTILLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

<u>per 1 rettangolo di pasta biscotto al cacao</u> 130 g di albumi (circa 4) – 140 g di zucchero semolato fine – 90 g di tuorli (circa 5) – 40 g di cacao in polvere – burro per la teglia
<u>per la farcitura</u> 200 g di more – 100 g di mirtilli – 2 cucchiai di zucchero a velo – 150 g di cioccolato ruby (cioccolato rosa) – 400 ml di panna fresca – 2 ciuffi di menta per decorare

1 Per la pasta biscotto al cacao: fate intiepidire gli albumi in una casseruola sulla fiamma dolce, sbattendoli con una frusta con 40 g di zucchero semolato. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche, unendo man mano lo zucchero semolato rimasto. Aggiungete alla montata di albumi i tuorli, leggermente sbattuti a parte, mescolando il composto con una frusta; infine amalgamate al composto il cacao setacciato mescolando delicatamente con una spatola 8come spiegato nella ricetta a pagina 114).
2 Versate il composto in una teglia rettangolare da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo foderato con carta da forno; livellate e infornate a 240° per 5 minuti. Capovolgete la pasta su carta forno, staccate la carta dal fondo e fate raffreddare.
3 Per la farcitura: frullate 150 g di more e 50 g di mirtilli con 1 cucchiaio di zucchero a velo. Ricavate dalla pasta biscotto 8 dischetti del diametro di 4 bicchieri. Tritate il cioccolato ruby, scioglietelo a bagnomaria e fate intiepidire; montate la panna.
4 Versate sul fondo dei bicchieri un po' di coulis di frutta e coprite con un dischetto di pasta biscotto. Incorporate il cioccolato alla panna montata, mescolando con una spatola. Versate metà della crema nei bicchieri, unite il coulis rimasto e la crema avanzata. Guarnite con i frutti di bosco tenuti da parte, dei ritagli di pasta biscotto tagliati a dadini, lo zucchero a velo e ciuffi di menta.

Piattino Serax, bicchieri Ichendorf distributo da Corrado Corradi, cucchiaini Villa d'Este Home Tivoli, bicchiere sullo sfondo Zafferano Italia, tessuto C&C Milano. Indirizzi a pagina 146

MATTONELLA AL TRIPLO CIOCCOLATO

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 7 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

<u>per 1 rettangolo di pasta biscotto al cacao</u> 130 g di albumi (circa 4) – 140 g di zucchero semolato fine – 90 g di tuorli (circa 5) – 40 g di cacao in polvere – burro per la teglia
<u>per la farcitura</u> 130 g di cioccolato fondente – 130 g di cioccolato bianco – 800 ml di panna fresca – 9 g di gelatina in polvere – 2 cucchiai di cacao in polvere

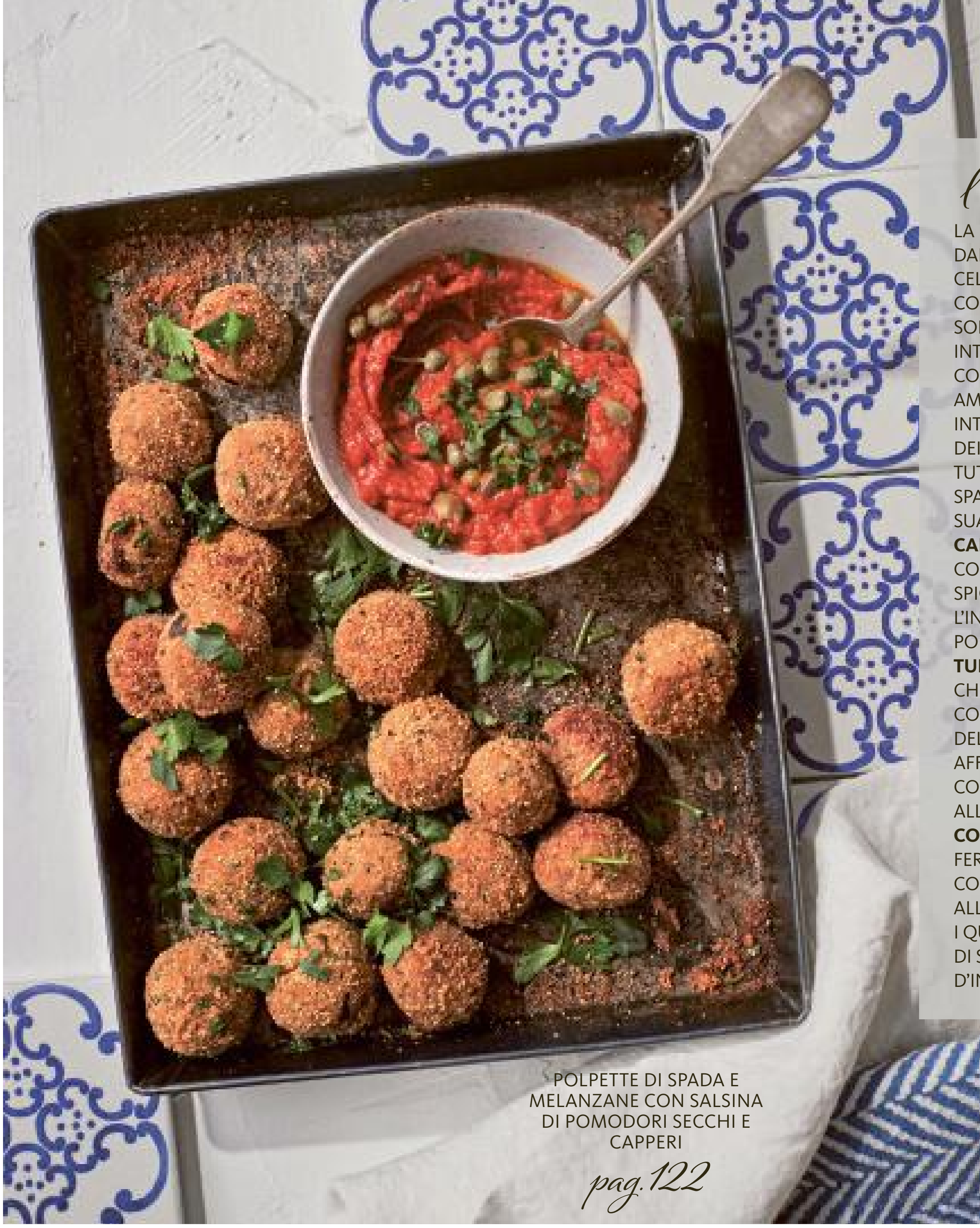
1 Per la pasta biscotto al cacao: fate intiepidire gli albumi in una casseruola sulla fiamma dolce, sbattendoli con una frusta con 40 g di zucchero semolato. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche, unendo man mano lo zucchero semolato rimasto. Aggiungete alla montata di albumi i tuorli, leggermente sbattuti a parte, mescolando il composto con una frusta; infine amalgamate al composto il cacao setacciato mescolando delicatamente con una spatola (come spiegato nella ricetta a pagina 114).
2 Versate il composto in una teglia rettangolare da 28x34 cm con i bordi imburrati e il fondo foderato con carta da forno; livellate e infornate a 240° per 5 minuti. Rovesciate subito la pasta su un foglio di carta forno e staccate quella del fondo. Fate raffreddare.
3 Per la farcitura: tritate i due tipi di cioccolato e scioglieteli separatamente a bagnomaria; sciogliete la gelatina in 50 ml di panna con un paio di cucchiai di acqua. Montate il resto della panna senza che risulti troppo soda e incorporatevi la gelatina, quindi dividete il composto in due ciotole (in una lasciate una porzione leggermente più abbondante). Unite alla porzione più abbondante il cioccolato bianco e all'altra il fondente.
4 Rivestite con carta da forno uno stampo a cassetta da 10x20 cm. Ricavate dalla pasta biscotto 3 rettangoli della stessa misura e sistematene uno sul fondo dello stampo.
5 Versate 2/3 della crema al cioccolato fondente sul primo strato di pasta nello stampo; coprite con un secondo strato di pasta. Amalgamate alla crema al cioccolato fondente rimasta 1/3 di quella al cioccolato bianco; versatela nello stampo, quindi coprite con il terzo strato di pasta e terminate con la crema al cioccolato bianco avanzata. Livellate la superficie e mettete in frigo a riposare per qualche ora. Al momento di servire sformate il dolce e spolverizzatelo con il cacao.

Rosati del Salento

I VIGNETI SI ESTENDONO TRA TARANTO, BRINDISI E LECCE. TRA LE VARIETÀ COLTIVATE SPICCANO IL NEGROAMARO, CHE TALORA INCONTRA LA MALVASIA NERA E IL SUSUMANIELLO, E IL PRIMITIVO. OTTENUTI IN PUREZZA O DAI LORO UVAGGI, I ROSATI POSSONO ESSERE LEGGIADRI O IMPORTANTI, VERSATILI E ADATTI A UN INTERO PASTO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





l'abbinamento

LA NATURA DI QUESTA RICETTA, DALL'APPARENZA PIUTTOSTO LINEARE, CELA ASPETTI CHE NELLA RELAZIONE COL VINO POSSONO RIVELARSI SORPRENDENTI E COMPLESSI. INTANTO LE MELANZANE PORTANO CON LORO UN RETROGUSTO AMAROGNOLO, POI C'È LA SALINITÀ INTRINSECA DEI POMODORI SECCHI E DEI CAPPERI, ALLA FINE A UNIFICARE TUTTO CI PENSA PROPRIO IL PESCE SPADA CHE METTE A DISPOSIZIONE LA SUA FIBRA DUTTILE. IL **ROSATO DELLA CANTINA MASCIULLO** PUNTA SULLA COMPONENTE MARINA, DALLA QUALE SPICCA IL VOLO PER ABBRACCIARE L'INTERA COMPOSIZIONE DELLE POLPETTE, SALSINA COMPRESA. IL **TUFFETTO DI TENUTE LU SPADA**, CHE SA DI CILIEGIA FRESCA E HA UNA CORPOSITÀ APPENA PIÙ ARTICOLATA DEL PRECEDENTE, SPOSA IL CIBO AFFRONTANDOLO COME DAL BASSO, CONQUISTANDONE UN INGREDIENTE ALLA VOLTA. IL **ROSATO DANZE DELLA CONTESSA DI SANDRO BONSEGNA**, FERROSO E ASCIUTTO, PREFERISCE IL CONTRASTO, CHE FUNZIONA GRAZIE ALLA GRADUALITÀ DEI DUE SOGGETTI I QUALI, DOPO UN PAIO DI MINUTI DI STUDIO, TROVANO UN PUNTO D'INCONTRO.

POLPETTE DI SPADA E MELANZANE CON SALSINA DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

pag.122

Nella foto di apertura, piastrelle Made a Mano. Qui accanto, canovaccio di Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 146

Il Rosato è una prerogativa salentina. Per quanto importanti i vini di altre zone italiane e francesi, come l'Abruzzo, il Trentino Alto-Adige, Bolgheri, la Provenza, il Rodano meridionale e la Loira, quelli della penisola sospesa tra due mari hanno un carattere inconfondibile e una completezza unica. Le virtù di tale espressione sono equamente ripartite: la vocazione dei luoghi, poi la plasticità dei vitigni "disponibili" a essere vinificati in rosato e, non ultima, la cultura e la consuetudine delle persone che vi si dedicano da almeno duecento anni senza badare ai capricci delle mode.

Le province coinvolte sono Taranto, Brindisi e Lecce. I vigneti rappresentano bene l'agricoltura dei vari territori, sebbene vi siano altrettanti uliveti, campi di seminativo e orti estesi, una biodiversità ormai rara nelle zone enologiche più reputate in Italia e in Europa. Dal punto di vista geologico e climatico l'Igt (Indicazione Geografica Tipica) Salento si divide in due settori ben distinti: l'Arco Jonico, con la provincia di Taranto e la parte sud-occidentale del Leccese, e la Penisola Salentina che, rivolta a est, da Brindisi scende fino a Gagliano del Capo in provincia di Lecce. Il primo è caratterizzato da scarpate di origine pliocenica che digradano verso il mare, dove ci sono dune e moderate depressioni. Il clima è mediterraneo e ventilato, con temperature che in inverno e in estate non hanno eccessi. Qui troviamo in prevalenza il vigoroso vitigno Primitivo, conosciuto e diffuso in California come Zinfandel, che solo di recente si è affacciato alla produzione del Rosato e sta già mostrando una corposa gentilezza.

segue >

PASTA CON COZZE E POMODORI GRATINATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

320 g di mezzi paccheri rigati – 1 kg di cozze – 350 g di pomodori datterini – 1 spicchio d'aglio grande – prezzemolo – pangrattato – 1 mazzo di fiori di zucca – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a metà i datterini e salateli leggermente, poi allineateli su una teglia foderata con carta da forno, conditeli con un filo d'olio e cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti.
2 Aprite le cozze a crudo, eliminando una delle due valve. Tritate l'aglio con una manciata di prezzemolo e 2 fiori di zucca. In un padellino tostate 4 cucchiai di pangrattato con 1 cucchiaino d'olio; quando sarà dorato, aggiungete il trito di prezzemolo e aglio e togliete dal fuoco. Al termine della cottura dei datterini, aggiungete le mezze cozze nella teglia e cospargete entrambi con il pangrattato aromatizzato. Condite il tutto con un filo d'olio e rimettete in forno per 5 minuti.
3 Tagliate a striscioline i fiori di zucca rimasti. Cuocete i mezzi paccheri in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli in una ciotola, aggiungete i fiori di zucca, la maggior parte delle cozze sgusciate con il loro condimento e i datterini, poi mescolate, condite con un filo d'olio, completate con le cozze nel guscio, pepate e servite.

l'abbinamento

LE COZZE IN PUGLIA, E IN PARTICOLARE NEL SALENTO, SONO UNA RELIGIONE, ANCHE IN VIRTÙ DI UNA CARNOSITÀ E DI UNA RADICALE SENSAZIONE MARINA CHE DI RADO S'INCONTRANO. LA PRESENZA DEI POMODORI SEMBRA SCELTA PROPRIO PER ATTENUARE E INGENTILIRE QUESTO VIGORE IODATO, CHE COINVOLGE IL NASO E LA BOCCA SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ. LA PASTA, COME DI CONSUETO, DILUISCE L'IMPATTO DEGLI INGREDIENTI PRINCIPALI, I QUALI PERÒ RIPRENDONO FORZA DAL CONDIMENTO CHE LI ACCOMPAGNA. È UN PIATTO VORTICOSO CHE METTE ALLA PROVA LA GENEROSITÀ DEL **ROSATO DI FRANCESCO MARRA**, IL QUALE RISALE LA PERSISTENZA LASCIATA DAL CIBO E OTTIENE UNA CONCLUSIONE ONOREVOLE. L'**AMARANTO DI DEI AGRE** È PIÙ AMBIZIOSO, VUOLE SFIDARE LA PERSONALITÀ DELLE COZZE, SICURO CHE LA SUA LUNGHEZZA BASTERÀ A REGGERE IL CONFRONTO; LA PASTA, I POMODORI, IL PAN GRATTATO FANNO DA SPETTATORI PARTECIPANTI ED ENTUSIASTI. LA SCHIETTEZZA DEL **PANTUN DI DOMENICO CARAGNANO** CERCA E TROVA IL PIATTO NELLA SUA UNITÀ, QUALIFICANDO LA FUSIONE E CONSEGNANDOLA INTATTA.



L'impianto più diffuso è l'alberello, ricorrente in diverse zone della Puglia. Il secondo settore è più complesso anche per la sua estensione. Nel passaggio tra il brindisino e il leccese il paesaggio è pianeggiante, mentre nella zona meridionale emergono dei rilievi di natura calcarea-dolomitica. Il clima non è lineare, sia perché piove di più, a dispetto di una luminosità che rende il cielo salentino sconfinato, sia perché la maggiore umidità produce estati afose e inverni penetranti. La struttura dei vigneti, qui non solo ad alberello, prevede una certa distanza tra le piante e consente di aggirare queste difficoltà dando al Negroamaro un habitat sano e l'inclinazione a dare vini molto buoni. Questo vitigno autoctono è entrato nel mito per come riceve e restituisce le differenze pedologiche delle varie zone. Può dare rossi emozionanti e longevi e rosati raffinati e vitali, uno dei "segreti" è nell'equilibrio della produzione per pianta, non eccessiva ma neanche troppo poca, pena la perdita di quella solare eleganza capace di evolversi con successo per diversi anni. Vi sono altre varietà che contribuiscono alla bellezza dei vini salentini, rosati e rossi. Innanzitutto la Malvasia nera, la sua naturale sinergia col Negroamaro dona un tratto giovanile e morbido che gratifica l'equilibrio del vino. Poi c'è il Susumaniello, specialità autoctona che si



BOMBETTE CON PROSCIUTTO CRUDO E PROVOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

16 fettine sottili di vitello – 8 fette di prosciutto crudo – 160 g di provola (anche affumicata) a fettine – 3 cucchiai di pistacchi – pangrattato – insalata mista per servire – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Stendete le fette di carne sul piano di lavoro, tagliate a metà quelle di prosciutto e mettetene mezza sopra ogni fetta di carne, coprite con la provola a fettine e arrotolate la carne, ripiegando prima i lati verso l'interno.
2 Fissate le bombette con uno stecchino. Tritate grossolanamente i pistacchi e mescolateli con 3 cucchiai di pangrattato. Spennellate di olio le bombette, passatele nella panatura, allineatele sopra una teglia e conditele con un filo d'olio. Trasferite la teglia nel forno e cuocete le bombette sotto il grill per 5 minuti per parte, salate, pepate e servite con una tenera insalatina mista.

Nella pagina a sinistra, tovagliolo di MarinaC Milano. Qui sopra, piatto di Chantal Delorme. Indirizzi a pagina 146

l'abbinamento

LA STRATIFICAZIONE DEGLI INGREDIENTI DI UN PIATTO È SEMPRE UN'OPPORTUNITÀ PER TESTARE LA VARIETÀ ESPRESSIVA E L'IMPREVEDIBILITÀ DI UN VINO BUONO. IN QUESTA RICETTA NON S'INCONTRANO SOLO ELEMENTI DI UNA CERTA GRASSEZZA E SOSTANZA, MA SI ASSOCIANO UNA VENA AFFUMICATA, LA LIEVE E SAPOROSA DOLCEZZA DEI PISTACCHI E IL MODO DI CUOCERE CHE TENDE A CONCENTRARE LA FORZA DELL'INSIEME. IL **SINERGICO DI SUPERSANUM**, CONSCIO DI UNA FISIONOMIA MULTIFORME, VIVE L'ACCOSTAMENTO CON LE BOMBETTE COME FOSSE L'ULTIMO, CONSUMANDO OGNI ENERGIA DISPONIBILE. IL **SUSUMANIELLO DE L'ARCHETIPO** APPARE PIÙ ESPERTO, NON SI LASCIA TRASCINARE E AFFRONTA LA STRATIFICAZIONE IN MODO CAUTO E PROGRESSIVO, COME SE TENESSE CON SÉ UNA RISERVA GUSTATIVA DA USARE PER OGNI EVENIENZA. ANCORA DIVERSO È L'APPROCCIO DEL **PRODIGO DI NATALINO DEL PRETE**, LA SUA STOFFA E IL FERVORE GIOVANILE CREANO UNO SCAMBIO ACCESO E COINVOLGENTE, QUELLO CHE RESTA DI PIÙ NELLA BOCCA E NELLA MEMORIA.

è ritagliata uno spazio nell'enologia pugliese grazie alla chance di poter diventare rosato e rosso.

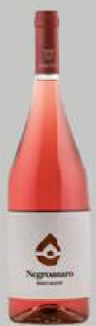
Attraverso le differenti espressioni vediamo come i vini servono la tavola. Partiamo dai più numerosi rosati a base di Negroamaro: i più leggiadri e delicati andranno bene sugli involtini di melanzane, le friselle con pomodoro e alici oppure i friggitelli salentini. Quando i vini hanno maggiore presenza gustativa, sono richiesti confronti più accesi: paste con sughi d'intonazione marina, come i troccoli con pomodori secchi, acciughe e mollica di pane; oppure minestre dove i legumi incontrano molluschi e conchiglie. Gli esemplari importanti vogliono secondi piatti complessi, di pesce come la coda di rospo all'otrantina, oppure di carne, pensiamo agli gnumariedd, versione leccese delle mazzarelle abruzzesi con carne di agnello o capretto. I rosati a base di Primitivo affrontano un percorso simile, assecondando la sostanza dei piatti, con la differenza che nelle ricette possiamo introdurre più ingredienti vegetali. Coi vini più leggeri proviamo le olive dolci fritte alla pugliese, i tortini di burrata e bietole o gli sformati con crucifere e cacioricotta. Sulla pasta con le cozze alla tarantina o sul purpu alla pignatta funziona la generosità del Primitivo, tarantino o leccese, che associa tensione gustativa e ampiezza odorosa.



ENOTECA **ROSATI DEL SALENTO**

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Rosato Salento Cantina Masciullo 327 9766135, € 14
I filari di Negroamaro sono a Mesagne e l'allevamento è a cordone speronato; accostiamo la leggiadria del vino alla pizza marinara.



Tuffetto Rosato Tenute Lu Spada 393 8263651, € 9
L'azienda è a Brindisi nei pressi del Parco del Cillarese, le vigne di Negroamaro danno vita a un Rosato fresco adatto alle friselle con pomodoro e pecorino fresco.



Danze della Contessa Rosato Az. Agr. Bonsegna 0833 561483, € 9
L'agro di Nardò ha un'inconfondibile terra rossa; una sfumatura di quel colore e la peculiare mineralità sono in questo vino, da accostare al pane all'acquasale.



Rosato Negroamaro Francesco Marra 335 1360935, € 21
Da Negroamaro in purezza, vinificato in anfore di terracotta chiamate "capase", si esprime con generosità sulle orecchiette al sugo con cacioricotta.



Amaranto Rosato Dei Agre 0833 985241, € 13
Il Negroamaro e il Primitivo partecipano alla nascita di un Rosato cangiante, dal sapore ricercato che merita le zite con pomodoro, acciughe e capperi.



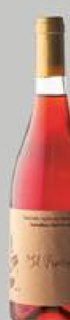
Pantun – Caragnano Domenico 346 7474210, € 15
Le vigne ad alberello sono a 340 m.l.s., a nord guardano la Murgia barese e a sud lo Ionio; il Rosato da Primitivo è schietto, leggiadro, ideale su insaccati appena piccanti.



Sinergico Rosato Supersanum 347 6813680, € 10
Malvasia Nera, Negroamaro e Primitivo spiccano tra le sei varietà che danno un vino dal rosa accesso e dal vigore formidabile; proviamolo su una ricca e saporita zuppa di pesce.



Susumaniello L'Archetipo 080 3114243, € 20
Il vitigno dona una colorazione piena e viva, la medesima concentrazione è nel profumo che penetra in bocca dove il gusto persistente apre alle polpette pugliesi al sugo.



Prodigo Rosato Natalino del Prete 0831 635862, € 18
È un agricoltore di grande esperienza, dalle sue mani segnate dal tempo e dal lavoro nasce un Rosato da Negroamaro verace e finissimo che sposa le cozze fritte.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEI ROSATI DEL SALENTO NON È TANTO INFLUENZATA DALLA COMPOSIZIONE DEGLI UVAGGI, QUANTO DALLA PROFONDITÀ ODOROSA E DALLA STRUTTURA CHE OGNI VINO SA ESPRIMERE. PER QUESTO LE VERSIONI LIEVI E IMMEDIATE POSSONO DARE IL LORO MEGLIO A 10° ED ENTRO I PRIMI DUE ANNI DI ETÀ, MENTRE GIÀ GLI ESEMPLARI INTERMEDI SONO PIÙ INTERESSANTI A 12-14°. I PRODOTTI AMBIZIOSI, CHE ASPIRANO ANCHE A EVOLVERSI PER 7-10 ANNI, MERITANO DI ESSERE TRATTATI COME DEI ROSSI E ANDARE IN TAVOLA A 14-16°. LA REGOLA GENERALE TRA LE DUE TEMPERATURE PROPOSTE È SEMPRE PIÙ FRESCHI D'ESTATE E PIÙ CAREZZEVOLI D'INVERNO.



POLPETTE DI SPADA E MELANZANE CON SALSINA DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

1 grossa melanzana – 1 spicchio d'aglio – 300 g di pesce spada pulito – 1 uovo – 4 cucchiai di pangrattato – qualche rametto di menta – peperoncino in polvere – 10 pomodori secchi – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 cucchiaio di capperi sotto aceto – olio extravergine di oliva – sale

1 Tagliate la melanzana a dadini, salateli e dopo 10 minuti tamponate con carta da cucina. Riunite i dadini di melanzana in padella con l'aglio vestito e due cucchiai d'olio, poi fateli saltare per qualche minuto finché risulteranno teneri. Tagliate a striscioline il pesce spada e aggiungetele alle melanzane in padella. Fate cuocere ancora per 3 minuti. Spegnete e schiacciate gli ingredienti con i rebbi di una forchetta.
2 Prelevate metà del mix di spada e melanzana e tritatelo nel mixer, poi impastatelo in una ciotola con l'uovo sbattuto, due prese di peperoncino, una decina di foglie di menta tritate e 2 cucchiai di pangrattato. Aggiungete all'impasto il resto del pesce spada e della melanzana.
3 Con le mani inumidite formate le polpette, passatele nel pangrattato rimasto, allineatele sopra una teglia rivestite di carta forno, condite con un filo d'olio e cuocete in forno a 190° per 10 minuti. Nel frattempo sbollentate i pomodori secchi in un bicchiere d'acqua con il vino bianco. Scolateli, conservando il liquido di cottura. Spezzettateli, frullateli, diluite la crema con un po' di acqua di cottura e due cucchiai d'olio, poi unite i capperi ben sgocciolati dall'aceto. Guarnite le polpette con foglioline di menta e servitele con la salsa di pomodori secchi.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Latteria Vipiteno - Bio Yogurt

La gamma Bio Yogurt fa parte degli yogurt di Latteria Vipiteno realizzati con il Latte Fieno: una specialità che racchiude tutta la tradizione e la genuinità del latte altoatesino e del Tirolo del Nord. Il Latte Fieno è un particolare tipo di latte riconosciuto dal marchio europeo STG (Specialità Tradizionale Garantita), proveniente da bovine foraggiate senza mangimi insilati (fermentati) e senza OGM. Contraddistinti dal sigillo "Da latte fieno" sono vellutati, cremosi, ricchi di fermenti lattici vivi e racchiudono tutto il genuino sapore del Latte Fieno di montagna.



Granulare Bauer - Pesce

Il Granulare Pesce Bauer porta il mare in tavola. Il connubio di ingredienti di ottima qualità, quali il merluzzo, il gamberetto e il granchio disidratati uniti a verdure di prima scelta promette un'immersione nella freschezza e nei profumi tipici dell'atmosfera marina. E' realizzato a partire da una lenta e accurata lavorazione, mantiene inalterate le proprietà dei suoi ingredienti, esaltandone la ricercatezza nel sapore. Inoltre, privo di glutine, lattosio e senza glutammato monosodico aggiunto, è ideale per chi presenta particolari esigenze o intolleranze.



Koch - Pasta Sfoglia

La pasta sfoglia viene realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti secondo la ricetta tradizionale e successivamente congelata da Koch. I 144 strati di sfoglia sottile la rendono friabile e croccante ed è l'ingrediente indispensabile per la preparazione di molte pietanze dolci e salate. La sua perfetta sfogliatura permette di realizzare vol-au-vent, i ventagli, i diplomatici, millefoglie, cannoli e strudel; oppure può essere farcita secondo il proprio gusto, lasciando spazio alla propria creatività e fantasia.



Marcato - Atlas 150

Atlas 150 è la macchina che permette di realizzare 3 tipi di pasta: sfoglia, fettuccine e tagliolini. È dotata di un regolatore con 10 posizioni per ottenere vari spessori di sfoglia. Oltre alla pasta, Atlas 150 può lavorare impasti per panificati non lievitati come piadine o grissini, stuzzichini adatti agli aperitivi o ancora impasti per dolci come strudel, chiacchiere e pasta da zucchero. Sono disponibili a parte ben 12 accessori per ulteriori formati di pasta. Disponibile in versione acciaio cromato o ramato e in alluminio in 5 diverse tonalità (rosso, blu, verde, rosa e nero).



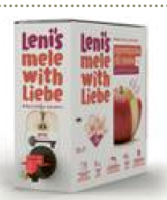
Distilleria Pircher Liquore al Cranberry

Pircher, storica azienda altoatesina nata nel 1884 e da cinquant'anni produttrice di pregiati distillati e liquori alla frutta, consiglia il Liquore al Cranberry. Il cranberry è un frutto simile al mirtillo, polposo e acidulo. Ne deriva un liquore fresco, fruttato e persistente.. Perfetto gustato da solo come digestivo e ottimo anche per preparare cocktail e long drink. Il Liquore al Cranberry di Pircher è prodotto con puro succo di frutta e ingredienti selezionati di altissima qualità provenienti dall'Alto Adige, senza aromi e additivi chimici.



Pan Piuma - Integrale

Realizzato con pochi semplici ingredienti, Pan Piuma risulta naturalmente morbidissimo grazie alla lunga lievitazione. È privo di zuccheri, coloranti, conservanti e additivi e l'assenza di lattosio lo rende ideale anche per un'alimentazione vegana e per chi soffre di intolleranza al lattosio. Con farina integrale grazie alla presenza di crusca a foglia larga, offre tutte le proprietà delle fibre naturali. Viene realizzato con materie prime selezionate e lavorate con grande attenzione: farina, acqua, farina integrale di grano tenero, crusca di frumento, olio d'oliva, sale marino, farina di frumento maltato e lievito naturale.



Bag in Box Leni's: una Dolce Sorpresa

Una confezione misteriosa parte dal Trentino-Alto Adige per portare a tutti la magia della Spremuta di Mela Leni's. É la Bag in Box Leni's, un formato pratico e innovativo pensato per sorprendere tutti. In cartone, materiale rispettoso dell'ambiente, la magica confezione rispecchia l'attenzione riposta da Leni's nella tutela della natura e del territorio circostante. E poi... custodisce tanta spremuta! L'altitudine a cui vengono coltivate le mele garantisce una qualità eccellente, un gusto inconfondibile e un aspetto elegante. Non filtrata, dal sapore delicato e avvolgente.



Cantina di Soave Maximilian I Garda Doc

Uno spumante Brut ricco di tutte le caratteristiche organolettiche dell'ambiente geografico di origine: il lago di Garda. Armonico, fresco ed equilibrato, il Maximilian I Garda DOC è prodotto a seguito di un'accurata selezione delle migliori uve a bacca bianca provenienti dai vitigni autoctoni,insigniti della denominazione DOC. Dal caratteristico profumo floreale di biancospino, si sposa perfettamente con i piatti a base di pesce e i risotti; ottimo anche per l'aperitivo. Per degustarlo al meglio, servitelo ad una temperatura di 10/12°C.



Pasta Felicia Spaghetti alla Spirulina

Realizzata con materie prime biologiche e naturalmente senza glutine come il riso integrale, l'avena, i ceci, le lenticchie, i piselli e i fagioli. E totalmente naturale e fatta solo con acqua e farina di cereali o legumi. Gli spaghetti alla Spirulina Felicia sono a base di farina di riso integrale e Spirulina Bio ApuliaKundi 100% pugliese e ricca di proteine vegetali, amminoacidi essenziali e Sali minerali, minerali, coltivata in acqua proveniente dal processo di pastificazio., La migliore scelta healthy per chi segue un'alimentazione sana ed equilibrata.



Ristorante Sensi

CAMPANO VERACE, CERCATORE DI INGREDIENTI PURI E TECNICHE DI LAVORAZIONE DELICATE, NEL SUO RISTORANTE DI AMALFI SI DILETTA ANCHE CON GRANDI PIATTI VEGANI O NIPPO-NAPOLETANI

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

Alessandro Tormolino

fare rete per lavorare meglio

Alessandro ha molto a cuore la formazione professionale che Jre promuove anche con corsi di alimentazione naturale e sostenibile. Ma soprattutto pensa che fare rete con tutti gli chef di Jre Europa consentirebbe, tra l'altro, di dare lavoro qualificato e continuativo ai giovani in cerca di stage grazie a scambi ben pianificati tra i soci in base alla stagionalità. Quest'iniziativa garantirebbe sempre personale qualificato in sala e in cucina e sosterrebbe i tanti cuochi junior meritevoli e davvero motivati, accolti e tutelati come in una grande famiglia.

il ristorante

In un palazzo settecentesco nel cuore di Amalfi, vicino alla cattedrale, il ristorante Sensi sfavilla come un gioiellino dall'atmosfera intima e garbata. Qui gli ingredienti freschi di mare e campagna sposano, a volte, i profumi orientali. Nove persone in cucina e 7 in sala si dedicano agli ospiti (32 coperti al massimo con ambito chef's table da 10 buongustai). Sulla terrazza panoramica vengono apparecchiati i tavoli in estate, 200 etichette pregiate nella lista dei vini (sensiamalfi.it).





RICCIOLA, MELANZANA ARROSTITA, FRUTTO DELLA PASSIONE E KATSUOBUSHI

pag.126

Nato a Torre del Greco 35 anni fa, Alessandro Tormolino fin da piccolo curiosava tra pentole e impasti affascinato dagli ingredienti che, mescolati e cotti, si trasformavano come per magia. Ha continuato a studiarli con i migliori maestri: Alfonso Iaccarino, Mauro Colagreco, Giorgio Locatelli e, soprattutto, Gianfranco Vissani con il quale ha lavorato a lungo prima di sbarcare a Londra e poi in Giappone a scoprire ogni sfumatura della cucina locale. Alessandro, infatti, punta molto sugli ingredienti di prima qualità lavorati con precisione e impiattati con la grazia dell'ikebana. Insomma, un napoletano verace che si diletta con la cucina del suo territorio con lo sguardo rivolto (anche) al Sol Levante. Come nella ricetta proposta con mirin, una sorta di sakè leggero, e katsuobushi, impalpabili scaglie di tonno essicate e affumicate (in vendita nei negozi specializzati e online). Dal 2017 ha aperto con due soci il ristorante Sensi ad Amalfi, all'interno dello splendido Hotel Residence. Un tempio del gusto premiato, unico italiano, al Ministero degli Esteri di Parigi da La Liste: la nuova frontiera della critica culinaria che aggrega dati e recensioni di 970 guide di 200 paesi.

Al Sensi arrivano ospiti da tutto il mondo e trovano 4 menu degustazione innovativi e sorprendenti la sera, la formula bistrot con i piatti classici campani a pranzo e colazioni e aperitivi imperdibili al bar. Per esempio, tonno in alga con cannolicchi e zenzero; risotto aglio e olio con limone e tartufo affumicato. O i piatti vegani, perché Tormolino è anche un fautore della cucina naturale, senza sale, zuccheri raffinati, farina, latte e derivati: carciofo con quinoa, olive nere e patate; chips croccanti di verdure disidratate e foglie di cappero; tempeh con con crema di scarola e polvere di capperi. E al Sensi Alessandro propone anche mini corsi e a breve Chef's Box con gli ingredienti e le ricette per preparare a casa i suoi piatti.








RICCIOLA CON MELANZANA ARROSTITA, FRUTTO DELLA PASSIONE E KATSUOBUSHI

PER 4 PERSONE
1 ricciola da 1 kg – 1 melanzana – 4 g di katsuobushi in scaglie – 1 limone sfusato amalfitano – 40 g di salicornia – 60 g di olio extravergine d'oliva – sale
per il gel al frutto della passione 200 g di frutto della passione – 0,4 g di agar agar – 1 g di gelatina – 5 g di zucchero
per la salsa alla senape 6 g di katsuobushi in scaglie – 1 pezzo di alga kombu – 10 g di mirin – 10 g di senape gialla in grani – 25 g di salsa di soia – 4 g di farina di tapioca

consiglio da chef

Per le melanzane in alternativa al sottovuoto, che evita l'assorbimento dell'acqua e mantiene inalterata la consistenza degli ortaggi, si può scegliere la tecnica di cottura al vapore. Con gli scarti di melanzane e ricciola arrostiti in padella con un filo d'olio, poi, si può preparare un sugo delizioso per la pasta.




Pulite, squamate ed eviscerate la ricciola. Sciaquate, tamponate e sfilettate il pesce per ricavare quattro porzioni da circa 100 g ciascuna.
Pelate la melanzana con l'aiuto di un pelapatate e tagliatela in modo da ottenere dei parallelepipedi lunghi 10 cm e alti 2 cm. Chiudeteli in un sacchetto sottovuoto con un filo di olio e cuoceteli in acqua bollente per 8 minuti.
Tagliate i frutti della passione, ricavate la polpa con un cucchiaino solo la polpa, frullatela e passatela al colino per eliminare i semini. Intanto, mettete a bagno in acqua tiepida la gelatina. Versate in un pentolino 50 g di succo di frutto della passione con 10 g di acqua, lo zucchero e l'agar agar. Portate a ebollizione ed togliete dal fuoco. Unite la gelatina, mescolate e fate riposare in una ciotolina in frigo per 3 ore circa. Poi frullate con il mixer a immersione fino a ottenere un gel liscio, versatelo in un biberon e riponete in frigorfero.
Lasciate in ammollo per un giorno l'alga kombu in 350 g d'acqua. Versate in un pentolino, accendete la fiamma e portare a 90°. Spegnete, aggiungete il katsuobushi e lasciate in infusione per 20 minuti. Filtrate, aggiungete la senape e cuocete per circa 20 minuti. Unite il mirin, la salsa di soia, riportate a ebollizione il mix e amalgamate bene, con l'aiuto di una frusta, la farina di tapioca, fino a ottenere una salsa densa.
Sbollentate la salicornia per 1 minuto, raffreddatela in acqua e ghiaccio perché non perda il colore e passatela in padella con un filo d'olio per 2 minuti a fiamma viva. Arrostite su una griglia le melanzane; conditele con olio, sale e succo di limone. Scottate in padella i tranci di ricciola su tutti i lati e salate leggermente.
Posizionate su un piatto le melanzane, i tranci di pesce senza pelle tagliati a fettine, alcuni puntini di gel di frutto della passione, la salsa calda e qualche scaglia di katsuobushi.



wellcare.it

AGITAZIONE, CATTIVO UMORE, STRESS…



Ansiben RELAX

Favorisce il recupero del buon umore e del benessere mentale.

(Melissa, Lavandula, Passiflora)

Con l'acquisto IN OMAGGIO UNA TECNICA di RILASSAMENTO



Ansiben RELAX. Più calmi, più felici, più attivi.

Il prodotto non sostituisce una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. Leggere le avvertenze sulla confezione.

Colors for Peace

www.poolpharma.it

POOL PHARMA

Essere il tuo benessere.

#CUOREITALIANO

IN FARMACIA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

SPECIALE STIPSI?

Sveglia l'intestino combatti la stitichezza

Oggi in farmacia c'è ***Dimalosio Complex*** *il* ***regolatore*** *dell'intestino.*

Quando l'intestino si "addormenta" e perde la sua regolare puntualità è possibile andare incontro ad episodi di stitichezza che possono causare cattiva digestione, senso di gonfiore con tensione addominale e alitosi.

Secondo le recenti linee guida il problema può essere affrontato con una dieta ricca di fibre indispensabili per ritrovare e mantenere la corretta motilità intestinale.



Seguendo queste direttive è stato formulato **Dimalosio Complex,** un preparato a base di Psillio e Glucomannano, fibre naturali, arricchito con Lattulosio ed estratti vegetali, componenti attivi che agiscono in sinergia per "risvegliare" la corretta motilità intestinale senza irritare.

Dimalosio Complex sveglia l'intestino pigro, usato con regolarità svolge un'azione come regolatore intestinale, favorisce la crescita della flora batterica ed aiuta a combattere quel fastidioso gonfiore addominale facilitando una normale evacuazione.

Dimalosio Complex lo trovate in Farmacia, *disponibile in confezione da 20 bustine al gradevole gusto pesca.*

Da ALCKAMED In Farmacia

voglia di croccante

DALL'ANTIPASTO AL DESSERT, UNA SELEZIONE DI PIATTI PROFUMATISSIMI E SFIZIOSI CHE SCROCCHIANO SOTTO I DENTI. E REGALANO GRANDI SODDISFAZIONI

a cura di Cristiana Cassé



CECI AFFUMICATI

Sciacquate 500 g di ceci in scatola (peso sgocciolato) sotto acqua corrente, scolateli bene, stendeteli ad asciugare su un doppio foglio di carta da cucina e asciugateli tamponandoli con altra carta. In una padella, scaldate 200 ml di olio con 2 spicchi d'aglio sbucciati e 2 rametti di rosmarino. Unite i ceci e friggeteli a fiamma viva per 5-6 minuti finché saranno croccanti. Scolateli con un mestolo forato su carta da cucina e poi allargateli su un vassoio. Cospargeteli con abbodante paprika affumicata in polvere e salateli: mescolate per ricoprirli uniformemente. Divideteli in ciotoline e serviteli caldi o freddi. Per 6 persone

GRAN FRITTO DI TERRA E MARE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
745 CAL/PORZIONE

200 g di pescetti latterini – 200 g di alici pulite – 8 mazzancolle – 4 calamari piccoli puliti – 120 g di fagiolini – 8 fiori di zucca – 4 zucchine novelle – una manciata di piselli nel baccello – 12 foglie di salvia – 1 ciuffo di prezzemolo – 2 l di olio di semi di arachide – sale in fiochi

per la pastella 200 g di farina 00 – 2 uova – 200 ml di acqua frizzante
per accompagnare 225 ml di maionese – 2 lime – 1 peperoncino fresco – paprika dolce

1 Lavate il pesce e asciugatelo. Staccate le teste dei calamari e tagliatele a rondelle. Pulite le verdure e le erbe, lavatele e asciugatele. Aprite i piselli eliminando uno dei due lembi del baccello.
2 Mescolate la maionese con il succo e la scorza grattugiata di 1 lime, il peperoncino tritato e un po' di paprika; conservate in frigo.
3 Sgusciate le uova separando i tuorli e albumi. Immergete una ciotola in acqua e ghiaccio, versatevi i tuorli e mescolateli con una frusta con la farina e l'acqua frizzante ghiacciata. Montate gli albumi e incorporateli alla pastella. Scaldate l'olio in un'ampia padella. Passate le verdure, la salvia e il prezzemolo nella pastella, sgocciolateli un poco e friggeteli, pochi per volta, fino a doratura. Prelevateli con un mestolo forato e sgocciolateli su carta da cucina. Fate lo stesso con i pesci. Servite subito spolverizzando con il sale e accompagnando con la maionese e il lime rimasto a spicchietti.



FOTO FRANCESCA MOSCHENI, RICETTA ANTONELLA PAVANELLO

SPANAKOPITA AL FORMAGGIO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
535 CAL/PORZIONE

8 fogli di pasta fillo – 1 kg di verdure a foglia (erbette, spinaci, scarola, tarassaco, borragine) – 200 g di feta – 80 g di olive taggiasche denocciolate – 1 cipolla – semi di sesamo – 1 cucchiaio di aceto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e fatela appassire in padella con poco olio. Sfumate con l'aceto, unite le verdure pulite e lavate e cuocete 10 minuti coperto. Scoprite e fate asciugare l'acqua di vegetazione. Aggiungete le olive, salate, pepate e spegnete il fuoco.
2 Oliate una teglia di 22 cm di diametro e rivestitela con 4 fogli di pasta spennellati con olio nella parte rivolta verso l'alto: sovrapponeteli sfalsandoli un poco e lasciando debordare la pasta in eccesso. Riempite con le verdure alternandole alla feta sbriciolata e coprite con altri 4 fogli di pasta oliati nella parte verso l'alto.
3 Ripiegate le eccedenze verso il centro e, con un coltello, incidete 6 fette senza arrivare fino alla base. Cospargete con un po' di semi sesamo e infornate a 200° per 30 minuti nella parte bassa del forno.



SPIEDINI DI CARNE E VERDURE

Raschiate 2 carote, lavatele, tagliatele a rondelle e scottatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Riducete 4 fagiolini piattoni a tocchetti e scottate anche questi per 5 minuti. Tagliate a cubetti 500 g di carne mista (pollo, vitello, maiale) e 80 g di prosciutto cotto in 1 sola fetta. Alternate verdure, carni e prosciutto su spiedini di legno. Passateli prima in 2 uova sbattute e poi 100 g di fiocchi di mais sbriciolati. Friggeteli in abbondante olio bollente, prelevateli con un mestolo forato, sgocciolateli su carta da cucina, salateli e pepateli. Serviteli con una salsa preparata frullando 125 g di yogurt greco, 75 g di maionese, qualche foglia di basilico, sale, pepe e pochissima acqua.
Per 4 persone





SPAGHETTI ALL'ACCIUGA CON PANGRATTATO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
445 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 8 filetti di acciuga sott'olio – 2 spicchi d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – peperoncino in polvere – 60 g pangrattato – burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate gli spicchi di aglio e fateli dorare a fuoco basso in un tegame con una noce di burro, un filo d'olio e 2 pizzichi di peperoncino per 5 minuti. Unite le acciughe sgocciolate e mescolate con un cucchiaio di legno finché si saranno sciolte.
2 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente leggermente salata, scolateli al dente e versateli nel tegame con il condimento. Cospargeteli con il pangrattato e fateli saltare a fuoco vivo per pochi istanti. Serviteli caldissimi con sopra il prezzemolo tritato.



ALI DI POLLO AI FIOCCHI DI SALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
145 CAL/PORZIONE

12 ali di pollo – 200 ml di salsa di soia – 4 cucchiai di miele millefiori – 3 scalogni – 1 costa di sedano – 1 mazzetto di origano fresco – sale in fiocchi – pepe in grani

1 In una ciotola mescolate la salsa di soia e il miele. Private le ali delle punte, sistematele in una terrina e copritele con la miscela preparata. Unite 2 scalogni sbucciati e tritati e qualche grano di pepe pestato e lasciate marinare per 2 ore in frigo.
2 Sgocciolate le ali, trasferitele in una teglia rivestita con carta da forno e infornatele a 190° per 30 minuti circa: giratele un paio di volte irrorandole con la marinata e, verso metà cottura, cospargetele con un generoso pizzico di sale.
3 Quando la pelle sarà lucida e croccante, sfornatele e servitele cospargendole con ancora un po' di sale. Completate i piatti con lo scalogno rimasto a rondelle, il sedano a lamelle e l'origano spezzettato.

UOVA FRITTE CON PANATURA DI MANDORLE

Mettete 4 uova in una piccola casseruola, copritele con acqua fredda e cuocetele per 3 minuti dal momento dell'ebollizione. Fatele raffreddare sotto acqua corrente e sgusciatele. Tritate grossolanamente gli aghi di 1 rametto di rosmarino, poi frullateli con 80 g di farina fino a polverizzarli. Tostate 30 g di mandorle spellate in un padellino, poi frullatele con 50 g di pangrattato. Sbattete 2 uova in una ciotola con sale e pepe. Passate le uova rassodate prima nel mix di farina e rosmarino, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato alle mandorle. Friggetele a immersione, uno alla volta, in un pentolino colmo di olio bollente. Scolatele su carta da cucina con un mestolo forato e servitele ben calde.
Per 4 persone



CREMA ALLE FRAGOLE CON NASTRI DI PASTA FILLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

6 fogli di pasta fillo – 200 g di fragole – 250 g di mascarpone – 2 uova – 2 cucchiai di zucchero fine – 1 cucchiaio di zucchero a velo – 50 g di burro – sale

1 Sciacquate le fragole, asciugatele, privatele dei piccioli e tagliatele a pezzetti.
2 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Montate a neve gli albumi con le fruste elettriche. A parte, montate i tuorli con lo zucchero fine finché saranno spumosi. Unite ai tuorli il mascarpone, gli albumi e un pizzico di sale: per amalgamare utilizzate una spatola muovendola delicatamente dal basso verso l'alto.
3 Ungete una pirofila con un po' di burro, versatevi la crema di mascarpone e aggiungete le fragole. Tagliate i fogli di pasta fillo a striscioline e distribuitele in modo scomposto sul dolce. Fate fondere il burro rimasto e versatelo a filo sulle strisce di pasta. Infornate 180° per 30 minuti, poi lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.





RARISSIMI PROSCIUTTI

IN VIAGGIO DALLA VALLE D'AOSTA AL PIEMONTE, FINO ALLE MARCHE, ALLA SCOPERTA DI TRE ECCELLENZE DOP. IN COMUNE HANNO UNA BONTÀ SUPERLATIVA, LA LAVORAZIONE ARTIGIANALE E L'INSOLITA CONDIZIONE DI CONTARE UN SOLO PRODUTTORE OGNUNA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto reportage di Felice Scoccimarro e a cortesia del Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi

Qui sotto, la saggiatura del prosciutto di Cuneo Dop: dall'aroma gli esperti capiscono se ci sono imperfezioni. Più in basso e nella pagina accanto, la salagione e la marchiatura del prosciutto di Carpegna Dop.





GRISSINI ALLE NOCCIOLE CON PROSCIUTTO DI CUNEO

pag. 140





Qui sopra, il prosciutto Vallée d'Aoste Jambon de Bosses, Dop dal 1996. Le prime fonti scritte che ne citano la produzione risalgono al 1397.



CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO CON PROSCIUTTO DI CARPEGNA

pag.140

Qui sotto, da sinistra, Marco Cocito, responsabile commerciale della Carni Dock, Luca Allasio, uno dei proprietari, e Giovan Battista Testa, direttore del Consorzio di tutela e promozione del prosciutto Crudo di Cuneo Dop.





Uno scorcio di Saint-Rhémy-en-Bosses, un piccolo paese aostano (conta meno di 400 abitanti), a 1632 metri di altitudine, patria del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop.



TAGLIERE DELLA COUMBA FREIDA

pag.140

Malgrado la presenza nella Capitale di una via denominata Panisperna (dal latino *panis et perna*, pane e prosciutto), lungo la quale il goloso salume era con ogni probabilità protagonista nelle botteghe degli antichi Romani, questo non godeva tuttavia dello stesso prestigio di oggi. Catone lo relega nell'ultimo capitolo del suo trattato *De agri cultura* (200 a.C. circa) e Marziale, due secoli e mezzo più tardi, sentenzia: "Non voglio avere niente a che fare con un prosciutto vecchio". Al grande epigrammista sfuggiva verosimilmente il rapporto tra stagionatura e aromi. La "salata e rossa compattezza suina", per dirla con D'Annunzio, si affaccia prepotentemente agli onori della cronaca solo nel Medioevo.

Una delle fonti è *Les comptes du cellerier Humbert d'Etoy de l'Hospice du Grand Saint-Bernard* (1397), dove vengono menzionate le *tybias porci* prodotte nel territorio di Saint Rhemy en Bosses. Le correnti provenienti dal colle Citrin e dal Gran San Bernardo, nonché la collocazione sull'antica via del sale (che portava dal cantone svizzero del Vallese verso il Piemonte), fanno del borgo aostano il luogo ideale per la produzione di prosciutto. Tanto che sino a un recente passato tutte le famiglie della vallata macellavano il maiale e stagionavano i cosci nei *rascard*, strutture in legno situate a fianco delle baite, dove la presenza di fieno fungeva da naturale regolatore di umidità e da profumatore. La tradizione ha avuto soddisfazione con l'ottenimento, nel 1996, della Dop Vallée d'Aoste Jambon de Bosses. Le caratteristiche del territorio, la materia prima e il processo produttivo artigianale sono gli elementi che lo distinguono: tra questi, la stagionatura, che si protrae per almeno 12 mesi (fino a 20 nella versione Riserva) e la presenza del piedino. Al taglio la fetta si presenta compatta, con grasso sodo e brillante, mentre i profumi e il sapore decisi conquistano olfatto e palato. Una chicca gastronomica che al momento è marchiata con la Dop da un solo salumificio.

Circostanza che si verifica anche per il Prosciutto di Cuneo Dop. Per incontrare quest'unica realtà si viaggia sino a Lagnasco, borgo che si distingue anche per la produzione di frutta, di fronte alle colline di Saluzzo. Nello stabilimento di Carni Dock abbiamo incontrato Luca Allasia, uno dei proprietari, che spiega: "anche gli allevatori, non solo i produttori, fanno parte del Consorzio di tutela, che raggruppa le province di Cuneo, Asti e, in parte, Torino". La storia del prosciutto di Cuneo inizia nella seconda metà dell'Ottocento, quando la nascente borghesia eleva il prosciutto ad arte gastronomica, e culmina nel 2009 con l'ottenimento della Denominazione. "Ogni prosciutto", prosegue Allasia, "viene testato inserendo nelle carni un punteruolo in osso di cavallo per verificare l'assenza di imperfezioni e poi viene venduto completo di una carta d'identità e codice QR, quindi con la possibilità di leggere dove è nato il suino, come è stato alimentato, il luogo di trasformazione, la sede e la durata della stagionatura". Una delle caratteristiche di questa specialità è la fine marezzatura di grasso, che regala un boccone dal gusto complesso e lungo, oltre che un piacevole aroma di frutta secca.

Anche il Prosciutto di Carpegna Dop viene elaborato da un solo produttore. Nelle case coloniche che impreziosiscono il paesaggio del Montefeltro c'era un tempo una stanza riservata alla lavorazione delle carni suine: esposta a nord, era detta "alla serena". In simili strutture si sono allenate generazioni di norcini che hanno trasmesso la loro arte ovunque venissero chiamati, soprattutto nella Maremma, toscana e laziale. Umberto Marbini è uno di questi artisti, ora a capo della produzione del prosciuttificio di Carpegna, sito nel villaggio marchigiano. "Il nostro prodotto viene da suini emiliani, lombardi o marchigiani di almeno 10 mesi, quindi di una pezzatura un poco maggiore rispetto ad altre realtà". Anche in questo caso, la marezzatura di grasso è una delle note salienti, oltre all'aroma di carne matura e all'esclusivo colore roseo. Contribuiscono a originare la magia la particolare entalpia (lo scambio con l'aria esterna) e la stagionatura di almeno 14 mesi, "anche se spesso si arriva a 16 o a 20", conclude Marbini.

le nostre scelte

Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop
Hameau de Saint Léonard, 10
Saint Rhemy en Bosses (AO)
jambondebosses.it

Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo Dop
Corso Dante Alighieri, 51
Cuneo
prosciuttocrudodicuneo.it

Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop
Piazza dei Conti, 8
Carpegna (PU)
consorzioprosciuttodicarpegna.it







GRISSINI ALLE NOCCIOLE CON PROSCIUTTO DI CUNEO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

400 g prosciutto di Cuneo Dop a fettine – 300 g di farina debole (W 160-170) – 200 g circa di semola rimacinata di grano duro per la lavorazione – 70 g di granella di nocciole Piemonte Igp – 1 cucchiaio di di strutto – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva delicato – 5 g di malto in polvere – 7 g di lecitina di soia in granuli (nei supermercati) – 10 g di lievito di birra fresco – 1 cucchiaino di sale

1 Mescolate la lecitina con 70 ml di acqua bollente (80°), mescolate e lasciate riposare alcuni minuti; poi frullate con il frullatore a immersione. Aggiungete lo strutto e frullate ancora, quindi l'olio e frullate nuovamente. Fate raffreddare in frigo.
2 Tostate la granella di nocciole in un padellino. Sciogliete il lievito in 40 ml di acqua a temperatura ambiente (23-27°). Mescolate la farina con il malto e lavorateli con 90 ml di acqua fredda di frigo aggiungendo l'emulsione di grassi preparata, poca alla volta. Unite il lievito e, dopo 2-3 minuti di lavorazione, il sale. Aggiungete la granella di nocciole e, se necessario, ancora 2-3 cucchiai di acqua fredda: l'impasto deve essere piuttosto sodo e non va lavorato troppo a lungo per non sviluppare eccessivamente il glutine. Mettetelo in frigo per 45 minuti chiuso in un contenitore oliato.
3 Tirate la pasta con il matterello in modo da ottenere un rettangolo di 1 cm di spessore, poi tagliatelo in tanti lunghi bastoncini non più larghi di 1 cm. Riempite una teglia capiente con la semola, passatevi i grissini, quindi allineateli su una teglia preferibilmente forata, altrimenti protetta con carta da forno. Infornateli 200-220° per circa 15 minuti. Lasciateli raffreddare e quindi avvolgeteli con le fette di prosciutto.

CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO CON PROSCIUTTO DI CARPEGNA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

300 g di prosciutto di Carpegna Dop affettato – 500 g di farina forte per pane e pizza + quella per la lavorazione – 250 ml circa di latte – 1 uovo – 100 g di strutto – 50 ml di olio extravergine d'oliva delicato – 1 cucchiaino di sale – pepe

1 Setacciate la farina sulla spianatoia, formate un incavo al centro, unite l'uovo, l'olio, un po' di latte, il sale e abbondante pepe macinato e iniziate a impastare. Versate gradualmente il latte rimasto fino a ottenere un impasto molto morbido ma non appiccicoso.
2 Dividetelo in 6 pezzi uguali e stendeteli in dischi di 1/2 cm di spessore. Spalmateli con un velo di strutto e arrotolateli su se stessi allungandoli un poco e formando del salsicciotti. Spennellateli con lo strutto anche esternamente, poi arrotolateli a spirale (come fossero ciambelle) e disponeteli su una teglia foderata con carta da forno. Copriteli con un foglio di pellicola e fateli riposare in frigo per 10-12 ore.
3 Modellate le spirali con le mani allargandole parzialmente e formando dei dischi spessi, poi tirateli con il matterello ricavando dei dischi di circa 22 cm di diametro. Cuocete le crescie sfogliate su una piastra preferibilmente in ghisa, ben calda voltandole 3 volte. Servitele subito con il prosciutto.

TAGLIERE DELLA COUMBA FREIDA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
1130 CAL/PORZIONE

200 g di prosciutto crudo di Saint Remy en Bosses Dop a fettine – 100 g di jambon à la braise di Saint-Oyen a fettine – 80 g di mocetta affettata – 2 boudin di barbabietola (sorta di sanguinaccio) – 1 piccolo formaggio Reblec – 1 piccolo caprino semistagionato – 50 g di gherigli di noci – 2 cucchiai di miele di rododendro – qualche rametto di timo serpillo (selvatico) – pane di segale per accompagnare
per i rösti 600 g di patate rosse di montagna – 2 cucchiai di burro chiarificato – 2 cucchiai di formaggio gratin valdostano grattugiato – 2 cucchiai di briciole di pane secco – sale – pepe

1 Preparate i rösti. Sbucciate le patate, lavatele e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Salatele leggermente, mescolatele, mettetele in un canovaccio e strizzatele. Mescolatele con le briciole di pane, il formaggio gratin e una macinata di pepe.
2 Scaldate il burro in una padella antiaderente a fondo pesante, poi aggiungete le patate schiacciandole con una forchetta in modo da dargli la forma di una frittata. Cuocete per 5 minuti su fiamma bassa e quindi altri 5 con il coperchio. Girate i rösti, salate e proseguite la cottura per 10 minuti: i primi 5 con il coperchio, i restanti senza.
3 Tagliate i boudin a fette di sbieco, spezzettate i rösti e disponeteli sul tagliere con i prosciutti, la mocetta, le noci, i formaggi e il miele. Completate con il timo e servite con il pane di segale.
Per coumba freida (valle fredda in dialetto valdostano) si intende l'area che comprende la Valle del Gran San Bernardo e la Val Pelline.

wellcare.it



Kiločal® Age MENOPAUSA

Il benessere non ha età.



Formula innovativa con **Leptinolin**®

- **Favorisce l'equilibrio del peso corporeo** > *E.s. Moringa, Leptinolin®*
- **Aiuta a contrastare i disturbi della menopausa** > *E.s. Soia e Trifoglio Rosso*
- **Contribuisce al mantenimento di ossa normali** > *Vit. K2 Vital®, Vit. D3, Calcio*
- **Contribuisce alla normale circolazione del sangue** > *E.s. Moringa, Calcio*
- **Utile per la regolarità del transito intestinale** > *E.s. Tamarindo*

E SEI DI NUOVO TU!

Colors for Peace

www.poolpharma.it

POOL PHARMA

Essere il tuo benessere.

#CUOREITALIANO

IN FARMACIA

Il prodotto deve essere impiegato nell'ambito di una dieta ipocalorica adeguata, seguendo uno stile di vita sano con un buon livello di attività fisica.
Se la dieta viene seguita per periodi prolungati, superiori alle tre settimane, si consiglia di sentire il parere del medico. Leggere le avvertenze sulla confezione.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

FASTIDIO CISTITE?

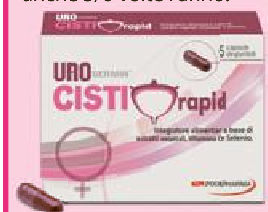
In Farmacia una nuova "sinergia naturale" per il tuo benessere.

Circa il 30% delle donne tra i 20 e i 40 anni hanno sperimentato almeno un episodio di infiammazione della vescica urinaria. Ciò dipende sia dalla conformazione anatomica femminile, sia da qualche leggerezza nell'igiene quotidiana e nello stile di vita.

<<Ho la cistite, devo correre e ogni volta... che bruciore!. >>

Il fastidio si presenta più frequentemente con il passare degli anni e anche l'uomo può esserne interessato, soprattutto in concomitanza di "problemi di prostata".

In genere, se opportunamente contrastati, i fenomeni si superano rapidamente, senza adeguate precauzioni però ricaderci è un attimo: anche 5/6 volte l'anno!



Quando serve può essere d'aiuto **UROGERMIN CISTI RAPID** il nuovo integratore dalla formula esclusiva frutto della ricerca **Pool Pharma**.

UROGERMIN CISTI RAPID è utile per il benessere delle vie urinarie, grazie all'originale sinergia di *Mirtillo Rosso (Cranberry)* e *Ibisco*, più *Uva Ursina*, *Zinco*, *Selenio* e *Vitamina C*.

UROGERMIN CISTI RAPID, che contiene tutte queste sostanze attive, può costituire un valido aiuto naturale e completo per il benessere delle vie urinarie come supporto al trattamento antibiotico in fase acuta e alla prevenzione delle ricadute, nella donna e nell'uomo.

Via libera al benessere delle vie urinarie con **UROGERMIN CISTI RAPID**, *di- sponibile in confezione da 15 capsule.*

Da Pool Pharma in Farmacia

UOVA IN PADELLA

CON I GIUSTI ACCORGIMENTI, SI PRESTANO A UN PRANZO DAVVERO GOLOSO E PRONTO IN UN ATTIMO

a cura di Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



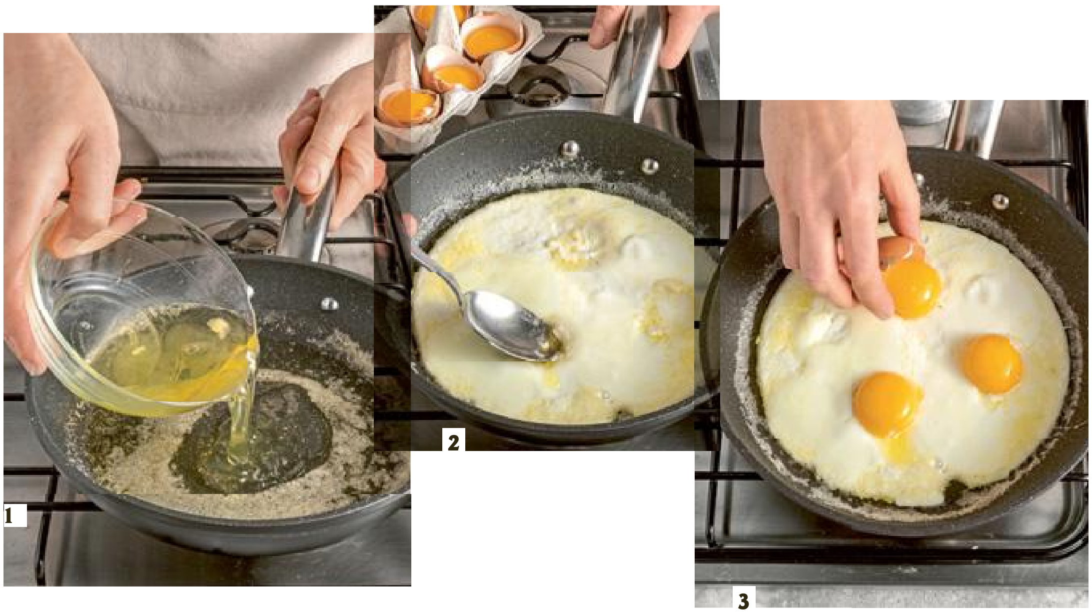


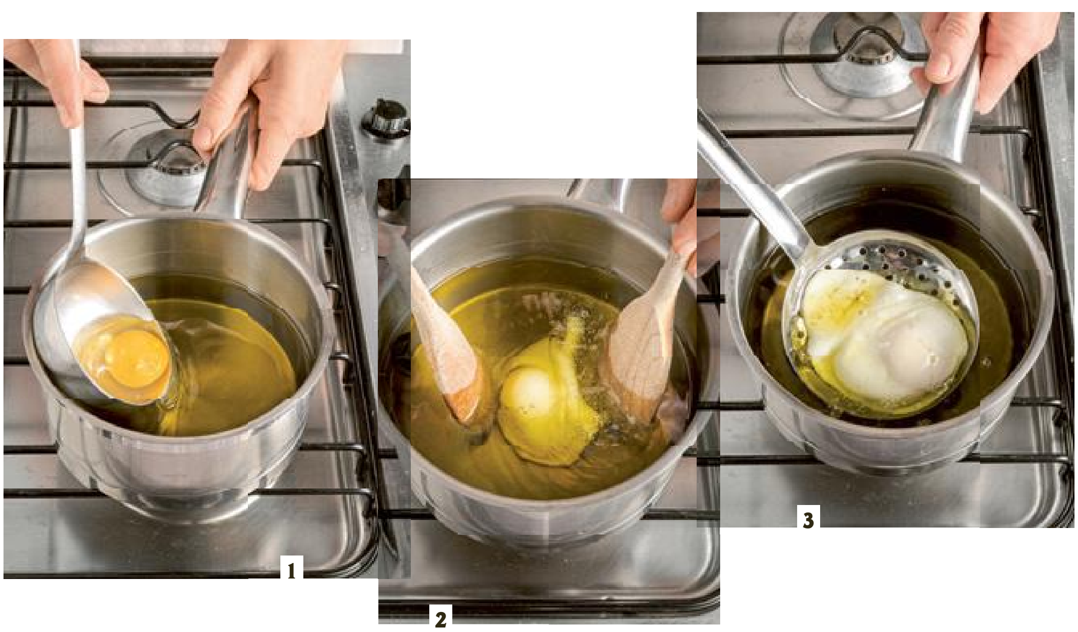
Strapazzate

1 Fate fondere del burro (1 noce per ogni uovo) in una padella a fondo pesante. Unite le uova, salate, pepate e cuocete a fiamma minima mescolando con un cucchiaio di legno per 2 minuti.
2 Quando il composto inizia a rapprendersi, staccatelo dalla padella e mescolatelo con le uova ancora crude.
3 Raggiunta una consistenza cremosa, mescolate ancora fuori dal fuoco e servite subito. I migliori accostamenti sono con funghi trifolati, patate sauté, salsiccia alla piastra, insalata di pomodori.

Al tegamino

1 Sgusciate le uova separando tuorli e albumi e conservando i tuorli nei mezzi gusci (adagiateli nel portauova). Scaldate una noce di burro in una padella antiaderente e unite gli albumi.
2 Appena iniziano a solidificare, create degli incavi con un cucchiaio (tanti quante sono le uova).
3 Adagiatevi i tuorli, salate e cuocete coperto per 30 secondi. Pepate e servite subito. Potete abbinare pane tostato, verdure croccanti e zucchine trifolate oppure insaporire con crema al tartufo.





Deep fried

1 Scaldate 2 cm di olio di oliva in un pentolino. Sgusciate l'uovo in un mestolo e versatelo delicatamente nell'olio.
2 Rivoltate subito l'albume sul tuorlo girando l'uovo con due cucchiai di legno. Cuocete ancora per 30-60 secondi finché l'albume sarà rappreso ma il tuorlo ancora molle.
3 Prelevate l'uovo con un mestolo forato e sgocciolatelo su carta per fritti. È ottimo con patate bollite, peperoni rosolati in padella, salmone o altri pesci affumicati e pane scuro.



Frittini di zucchine con uova deep fried

1 Grattugiate 400 g di zucchine con una grattugia a fori grossi, strizzatele bene e mescolatele con 1 cipollotto a fettine, 4-5 foglie di basilico a striscioline e poca scorza di limone non trattato grattugiata. Sgusciate un uovo in un'altra ciotola e miscelatelo con 40 g di farina setacciata, un pizzico di lievito, sale e pepe. Amalgamate il tutto con le zucchine.
2 Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella antiaderente, unite il composto a cucchiaiate ben distanziate e cuocete i frittini da ambo i lati fino a doratura (1 minuto circa per lato). Serviteli caldi con le uova deep fried.



Nidi di pancetta con uova al tegamino

1 Allineate 4 anelli di metallo di 10 cm di diametro e rivestite l'interno di ognuno con 3 fette di pancetta affumicata. Disponeteli su una placca foderata con carta da forno, riempite la cavità con una pallottola di carta da forno e infornate a 200° per 10-15 minuti o finché la pancetta sarà croccante.
2 Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente, trasferitevi gli anelli senza carta e sgusciate un uovo in ciascuno. Cuocete per 2 minuti o finché l'albume sarà rappreso, salate e pepate. Trasferite nei piatti con una paletta, sfilate gli anelli e servite con crostini e insalatina.

Uova strapazzate alla pugliese

1 Sbucciate 2 cipolle, tagliatele a fettine e soffriggetele in 2 cucchiai di olio con una manciata di olive nere denocciolate e tagliate a metà per 5 minuti. Poi aggiungete 50 g di polpa di pomodoro e fate addensare.
2 Unite 4 uova e strapazzatele con un cucchiaio di legno amalgamando 100 g di pecorino piccante grattugiato e 50 g di mozzarella a dadini (ben sgocciolati e tamponati con carta da cucina). Completate con foglie di basilico, sale e pepe.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

consigli utili per una riuscita perfetta

UTILIZZATE PREFERIBILMENTE PADELLE A FONDO SPESSO SU FIAMMA MOLTO BASSA. COME GRASSO, È IDEALE IL BURRO, MA VA BENE ANCHE L'EXTRAVERGINE. OPPURE POTETE UNGERE LA PADELLA FACENDOVI ROSOLARE A SECCO PANCETTA O BACON, CHE POI PRELEVERETE E SERVIRETE CON LE UOVA. PER CUOCERE L'ALBUME IN MODO UNIFORME, METTETE IL COPERCHIO PER 30 SECONDI OPPURE IRRORATELO CON IL GRASSO DI COTTURA RACCOGLIENDOLO CON UN CUCCHIAIO E FACENDO ATTENZIONE A NON VERSARLO SUL TUORLO. PER LE UOVA STRAPAZZATE, RICORDATE CHE IL CALORE DELLA PADELLA HA UNA LUNGA INERZIA: PRELEVATELE APPENA PRONTE. PER LE DEEP FRIED, UTILIZZATE UN PENTOLINO ALTO E STRETTO PER NON SPRECARE OLIO: LE UOVA DEVONO CUOCERE IN IMMERSIONE.



Piatti artigianali
in ceramica
Brelyart. Indirizzi
a pagina 146

NEL PROSSIMO NUMERO:
UOVA AL FORNO

nel numero di giugno

PIADINA ROMAGNOLA
Cultura, tecniche e varianti del più classico degli street food. Da farcire con fantasia

OMEGA TRE
I grassi "buoni" e i cibi che ne sono ricchi interpretano piatti gustosi

CILIEGIE
Se una tira l'altra, cosa succede se la polpa succosa e zuccherina affonda in una cheesecake, in un pie, in una coppa...



in edicola dal 24 maggio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

maggio 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Franca Baldassarri, Carlo Cambi, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Ciro Sicignano, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ARGENTERIA DABBENE, argenteriadabbene.com
- BRELYART, instagram brelyart
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CEPA CERAMICA, instagram cepa.ceramica
- CERAMICHE FASANO IN VENDITA DA CHANTAL DELORME, chantaldelorme.it
- CHANTAL DELORME, chantaldelorme.it
- CLAYLAB, claylab.it
- CUISINART, cuisinart.it
- EMILE HENRY, emilehenry.it
- ENERGIEKER, energieker.it
- ETSY, etsy.com
- H.KOENIG, it.hkoenig.com
- H&M HOME, www2.hm.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF DISTR. DA CORRADO CORRADI, corrado-corradi.it
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KASANOVA, kasanova.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.com
- KUECHENPROFI DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LAGOSTINA, lagostina.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LSA INTERNATIONAL DISTR. DA MAINO, mainocarlo.it
- LIVELLARA, livellara.com
- MVH, mvh.it
- MADE A MANO, madeamano.it
- MAGIMIX, magimix.it
- MAINO CARLO, mainocarlo.it
- MANCUSO DESIGN LAB, mancusodesignlab.com
- MARINAC MILANO, marinac.it
- PADERNO, paderno.it
- PINTINOX, pinti.it
- PIRAL DISTR. DA PHORMA, phorma.com
- RUSSELL HOBBS, russellhobbs.com
- SERAX, serax.com
- SOCIETYLIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- TOGNANA, tognana.com
- VILLA D'ESTE HOME TIVOLI, villadestehometivoli.it
- WMF, wmf.it
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com


Monge
Il pet food che parla chiaro
MADE IN ITALY
PREMIATO DAI CONSUMATORI
QUALITY AWARD 2022
OGNI GIORNO
QUALCOSA DI NUOVO
Monge Natural Superpremium una linea gatto completa di croccantini e bocconcini, con tante ricette appetibili per un'alimentazione corretta ed equilibrata, senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.
SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI
MADE IN ITALY
SPECIALITY Line
Sterilised
First Ingredient
N°1
CODFISH
MERLUZZO
UNIQUE ANIMAL PROTEIN
UNICA FONTE PROTEICA ANIMALE
MONOPROTEIN
Monge
Natural Superpremium
Codfish
Merluzzo · Kabeljau
Net weight - Peso netto
1,5kg℮
Monge Grill
STERILISED CAT
RICCO IN TROTA
RICH IN TROUT
BOCCONCINI AL FORNO
OVEN COOKED CHUNKIES
85g℮
Monge Grill
STERILISED CAT
RICCO IN VITELLO
RICH IN VEAL
RICCO IN GALLETTO
RICH IN COCKEREL
RICCO IN TROTA
RICH IN TROUT
BOCCONCINI COTTI AL FORNO
GRAIN FREE FORMULA
GRAIN FREE FORMULA OVEN COOKED CHUNKIES
MULTI BOX
12x85g℮
MONGE
La famiglia italiana del pet food
NO CRUELTY TEST
GREENCOMPANY


Potatura sostenibile
Pregiate uve raccolte a mano
Affinamento prolungato sui lieviti
Il Triangolo d'Oro della D.O.C.G.
San Piero di Barbozza
Santo Stefano
Saccol
RUGGERI
Cura dei dettagli
Pionieri dal 1950
Nel cuore di Valdobbiadene
Oltre 100 viticoltori, di generazione in generazione


RUGGERI
GIALL'ORO